БЛЮДА ИЗ МЯСА

САМЫЕ АППЕТИТНЫЕ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ

КУЛИНАРНЫЕ ЧУДЕСА

РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В данной книге собраны лучшие рецепты мясных кушаний. Помимо способов приготовления повседневных блюд, читатель найдет на страницах этой книги рецепты изысканных яств, которые могут стать настоящим украшением праздничного стола и удовлетворить кулинарные запросы любого гурмана.

- Ирина Геннадьевна Константинова
  - Бутерброды с мясными продуктами
    -
  - Салаты и закуски
    - Салаты из отварного мяса
      -
    - Салаты из птицы
      -
    - Салаты из субпродуктов
      -
    - Салаты и закуски из ветчины и колбасы
      -
  - Вторые блюда
    - Блюда из жареного мяса
      -
    - Котлеты, биточки и зразы
      -
    - Шницели, бифштексы и отбивные
      -
    - Блюда из тушеного мяса
      -
    - Блюда из запеченного мяса
      -
    - Голубцы, пельмени
      -
    - Рулеты, студни
      -
    - Шашлыки
      -
    - Колбасы
      -
    - Блюда из птицы
      -
    - Блюда из печени, почек, сердца, вымени и рубца
      -

- Блюда из мозгов и языка

Ирина Геннадьевна Константинова Блюда из мяса. Самые аппетитные и питательные

Бутерброды с мясными продуктами

Бутерброды с жареным мясом

Ингредиенты: *300 г жареного мяса, 100 г сливочного масла, 1 корень хрена, 1 вареная свекла, сахар, уксус, ломтики хлеба, соль.*

Способ приготовления

Ломтики хлеба намазать маслом и на каждый положить кусочек мяса. Свеклу и хрен очистить, натереть на мелкой терке, перемешать, добавить сахар, уксус и соль. Смесью из овощей покрыть ломтики мяса.

Бутерброды с языком и сыром

Ингредиенты: *300 г говяжьего языка, 400 г батона, 120 г сыра, 120 г сливочного масла, 2 яйца 60 г соленых огурцов, мука, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Язык отварить, окунуть в холодную воду и сразу же снять кожу. Затем нарезать его ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, яйцах и панировочных сухарях и поджарить на разогретом сливочном масле.

Ломтики батона намазать смесью тертого сыра и сливочного масла, сверху уложить ломтики охлажденного языка, украсить кружочками соленого огурца.

Бутерброды по-испански

Ингредиенты: *400 г филе отварного цыпленка, 5 маслин, 100 г майонеза, зелень петрушки, 6 ломтиков батона.*

Способ приготовления

Мясо мелко порубить и смешать с майонезом. На ломтики батона нанести слой приготовленной смеси, поверх нее уложить по половинке маслин. Сверху посыпать измельченной зеленью петрушки.

Бутерброды с салом

Ингредиенты: *200 г ржаного хлеба, 3 зубчика чеснока, 2 чайные ложки горчицы, 150 г соленого сала, зелень петрушки, соль.*

Способ приготовления

Растереть горчицу, чеснок и соль, намазать этой смесью ломтики хлеба. Сверху покрыть ломтиками сала и украсить бутерброды зеленью петрушки.

Горячие бутерброды с курицей

Ингредиенты: *300 г мякоти вареной курицы, 2 яйца,* [1]/[2] *луковицы, 20 г твердого сыра, 2 булочки, зелень, специи, соль.*

Способ приготовления

Мякоть вареной курицы нарезать мелкими кусочками, добавить сырое яйцо, мелко нарубленные репчатый лук и зелень. Все перемешать, добавить соль, специи, положить на половинки булки, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 3–4 мин при температуре 220–240 °С до появления румяной корочки.

Горячие бутерброды с грудинкой и сыром

Ингредиенты: *300 г копченой грудинки, 200 г сыра, 1 ст. ложка горчицы, красный молотый перец, хлеб.*

Способ приготовления

Тонкие ломтики белого хлеба намазать горчицей, положить на них ломтики грудинки, сверху – ломтики сыра и поставить на 15 мин в духовку. Подать горячими, посыпав красным молотым перцем.

Салаты и закуски

Салаты из отварного мяса

Салат «Королевский»

Ингредиенты: *500 г отварного мяса, 5 яиц, сваренных вкрутую, 1–2 луковицы, 150 г твердого сыра, майонез, уксус, соль.*

Способ приготовления

Лук нарезать тонкими кольцами и залить уксусом, наполовину разбавленным водой, мясо нарезать тонкими полосками, сыр натереть на крупной терке, яйца измельчить.

Салат выкладывать на блюдо слоями, промазывая майонезом, в следующей последовательности: мясо, лук, яйца, сыр. При необходимости посолить. Салат поставить на 1–2 ч в холодное место.

Салат «Мужской каприз»

Ингредиенты: *300 г свинины (говядины), 1 луковица, 100 г твердого сыра, уксус, майонез, соль.*

Способ приготовления

Лук нарезать полукольцами, замариновать в уксусе в течение 1 ч. Мясо сварить и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Все смешать, посолить, заправить майонезом и поставить в холодильник.

Салат мясной «Знакомство»

Ингредиенты: *200 г отварной говядины, 1 шт. картофеля, сваренная в мундире, 1 маринованный огурец, 1 свежий огурец, 4 яйца, сваренных вкрутую,* [3]/[4] *стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо, картофель, очищенные от кожуры огурцы и яйца нарезать соломкой. Майонез смешать со сметаной, посолить и поперчить. В соус сначала положить огурцы и мясо, а затем картофель и яйца и все перемешать.

Мясной салат с овощами и горошком

Ингредиенты: *200 г отварной говядины, 1 шт. картофеля, сваренная в мундире, 2 консервированных огурца, 4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г зеленого горошка, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, горчица, зелень укропа, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Майонез смешать со сметаной, добавить соль, перец и горчицу. Соус должен быть острым.

Мясо, картофель, очищенные от кожуры огурцы и яйца нарезать соломкой, добавить зеленый горошек, заправить соусом, посолить и перемешать. Салат украсить измельченной зеленью укропа.

Салат из мяса и овощей

Ингредиенты: *200 г отварной постной говядины, 500 г картофеля, 200 г свежих (можно соленых) огурцов, 100 г зеленого салата, 125 г майонеза, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса.*

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре, очистить и охладить. Отваренное мясо, освобожденное от костей, картофель и огурцы нарезать ломтиками, сложить в миску, добавив майонез, соль и уксус. Затем все перемешать, переложить горкой в салатницу и украсить листиками салата, нарезанными огурцами и кусочками мяса.

Салат яичный с говядиной

Ингредиенты: *100 г отварной говядины, 5 яиц, 3 луковицы, майонез, растительное масло, перец, соль.*

Способ приготовления

Сырое яйцо взбить, испечь из него на сковороде яичный блин. Так повторить 5 раз. Нарезать яичные блины и мясо тонкой соломкой. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем спассеровать на растительном масле. Все перемешать, посолить, поперчить по вкусу и заправить майонезом.

Салат из кукурузы с мясом

Ингредиенты: *200 г отварного мяса, 11/2 стакана маринованной кукурузы, 1 соленый огурец, 4 ст. ложки майонеза, соль.*

Способ приготовления

Мясо, огурец нарезать кубиками, смешать с кукурузой, посолить, заправить майонезом.

Салат «Застольный разговор»

Ингредиенты: *300 г отварного мяса, 3–4 шт. картофеля, сваренные в мундире, 3–4 помидора, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 стакан майонеза, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать вареное мясо и помидоры. Сначала в салатницу ровным слоем положить помидоры, посолить и поперчить. Сверху выложить слой мяса, на него – слой картофеля, посолить и поперчить. Все полить майонезом и украсить яйцом, разрезанным на 4 части.

Мясной салат с овощами

Ингредиенты: *200 г нежирной говядины, 1 шт. картофеля, 1 морковь, 100 г консервированного горошка, 2 чайные ложки подсолнечного масла, 100 г сметаны, лимонный сок, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Вареную говядину нарезать мелкими кубиками. Добавить нарезанный вареный картофель, морковь, горошек, растительное масло, лимонный сок, пряности, соль, перемешать и залить сметаной.

Салат из свежих овощей с мясом

Ингредиенты: *200 г отварного мяса, 400 г свежих помидоров, 100 г очищенного лука-порея, 200 г отварного риса, 125 г сметаны, 200 г свежих огурцов, 1/3 чайной ложки соли, зелень, черный молотый перец.*

Способ приготовления

Нарезать тонкими кружочками лук, помидоры, огурцы, нашинковать крупной соломкой отварное мясо. Смешать все

компоненты, добавить соль, перец, сметану, перемешать. Салат выложить в салатницу и украсить ломтиками помидоров, огурцов и мяса. Сверху посыпать зеленью петрушки или укропа.

Салат мясной с капустой

Ингредиенты: *300 г отварной свинины, 500 г белокочанной капусты, 1 стакан отварного риса, 3 луковицы, 3 отварные моркови, 200 г майонеза, перец, соль.*

Способ приготовления

Вареное мясо, морковь и лук нарезать соломкой, капусту нашинковать и перетереть с солью. Все перемешать, добавить рис, заправить майонезом. Посолить и поперчить по вкусу.

Салат «Тиссар»

Ингредиенты: *100 г вареной баранины, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 шт. отварного картофеля, 1 небольшая отварная морковь, 50 г свежих или соленых огурцов, 50 г помидоров, 1 луковица, 50 г жирного кефира, 1 ст. ложка укропа, перец, соль.*

Способ приготовления

Баранину, картофель, морковь, огурцы, помидоры нарезать кубиками, яйца – дольками, репчатый лук мелко порубить. Подготовленные продукты соединить, добавить соль, молотый перец, перемешать и выложить в салатницу. При подаче оформить яйцами, зеленью и полить кефиром.

Салат из конины «Нарын»

Ингредиенты: *100 г вареной конины, 100 г очищенной редьки, 1 луковица, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль.*

Способ приготовления

Мясо конины нарезать соломкой, репчатый лук – кольцами. Добавить тертую редьку. Подготовленные продукты посолить, перемешать, выложить горкой в салатницу и украсить зеленью петрушки и укропа.

Салаты из птицы

Салат «Дружеский комплимент»

Ингредиенты: *300 г жареного куриного мяса, 100 г сыра, 100 г зеленого консервированного горошка, 200 мл сливок, уксус, хрен, соль.*

Способ приготовления

Мясо и сыр нарезать брусочками. Сливки взбить, заправить хреном, уксусом, солью и сме шать с мясом, сыром и зеленым горошком.

Салат «Каприз»

Ингредиенты: *400 г куриного филе, 2 луковицы, 4 яйца, 200 г твердого сыра, 1 стакан грецких орехов, 2 граната, 1 банка майонеза, уксус, соль.*

Способ приготовления

Куриное филе отварить в подсоленной воде, охладить и мелко нарезать. Лук мелко нашинковать и залить холодной водой с уксусом. Яйца отварить, очистить и измельчить. Сыр натереть на терке. Выложить в салатницу слоями, прослаивая майонезом, в следующей последовательности: филе, лук, яйца, сыр, орехи, гранатовые зерна. Сверху залить майонезом.

Салат «Ромашка»

Ингредиенты: *200 г жареной курицы, 1 стакан фасоли, 1 маринованный огурец, 4 яйца, 2 большие луковицы, 2 большие моркови, 2 зубчика чеснока, растительное масло, майонез, соль.*

Способ приготовления

Большую плоскую тарелку смазать майонезом. Фасоль отварить (следить, чтобы не разварилась), жидкость слить. В растительном масле пожарить натертую морковь и мелко нарезанный лук. Курицу и огурцы нарезать тонкой соломкой. Все компоненты смешать, добавить тертый чеснок, соль и майонез, уложить на середину блюда. Яйца сварить и разрезать на 4 дольки каждое. Уложить их по краям в виде лепестков. Верх салата слегка полить майонезом и обсыпать желтком, украсить

зеленью петрушки.

Салат английский

Ингредиенты: *250 г вареного филе цыпленка, 180 г корня сельдерея, 90 г вареных грибов, 30 г соленых огурцов, 90 г майонеза, 15 г горчицы, соль.*

Способ приготовления

Нарезанные соломкой корень сельдерея, вареное филе цыпленка, соленые огурцы, вареные грибы смешать, посолить по вкусу и заправить майонезом и горчицей.

Салат «Петушок-гребешок»

Ингредиенты: *1 цыпленок, 100 г отваренных грибов, 100 г соленых огурцов, 100 г моркови, 150 г майонеза.*

Способ приготовления

Цыпленка отварить, отцедить, отделить мясо от костей и нарезать кусочками. Морковь отварить, очистить и охладить. Нарезать мелкими кубиками огурцы, грибы, морковь, перемешать с мясом курицы, залить майонезом. Сверху украсить «гребешками», вырезанными из моркови.

Закуска из куриного мяса и грибов

Ингредиенты: *300 г отварного куриного мяса, 200 г отваренных свежих грибов, 1 луковица, 100 г томатного пюре, 100 г сыра, жир, перец, соль.*

Способ приготовления

Отварное мясо и грибы нарезать. Мелко нарезанный лук обжарить в жире, добавить мясо, грибы и все обжарить. Затем добавить томатное пюре, соль, перец и снова подогреть. Выложить в салатницу, посыпать тертым сыром.

Салат из курицы и ветчины с консервированной стручковой фасолью

Ингредиенты: *200 г куриного филе, 200 г ветчины, 4 шт. картофеля, 2 яйца, 200 г консервированной стручковой фасоли, 500 г зеленого салата, 2 яблока, 2 соленых огурца, 300 г майонеза,*

зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Филе курицы отварить в подсоленной воде, охладить и мелко порезать. Ветчину нашинковать. Картофель отварить в мундире, очистить, охладить и нарезать небольшими кубиками. Листья зеленого салата и стручки фасоли нарезать на 2–3 части. Яблоки, яйца и соленые огурцы нарезать дольками. Все компоненты перемешать, заправить майонезом, посолить и украсить измельченной зеленью.

Салаты из субпродуктов

Салат из сердца

Ингредиенты: *300 г говяжьего сердца, 2 луковицы, растительное масло для жарки, уксус, майонез, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Из сердца вырезать кровеносные сосуды, обмыть, залить холодной водой, отварить до готовности и нарезать тонкой соломкой. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нарезать тонкими полукольцами, а затем спассеровать в растительном масле и замариновать в слабом растворе уксуса. После этого сердце соединить с луком, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать.

Салат из куриных желудочков

Ингредиенты: *300 г отварных куриных желудочков, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, майонез.*

Способ приготовления

Желудки, огурцы, луковицу и яйца нарезать тонкой соломкой, заправить майонезом.

Салат «Ночь»

Ингредиенты: *150 г вареной печени, 1 шт. вареного картофеля, 2 яйца, 1 соленый огурец, 4 ст. ложки майонеза, перец, соль.*

Способ приготовления

Вареные печень, яйца, картофель, а также соленый огурец и лук нарезать соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Салат из печени с сыром и луком

Ингредиенты: *200 г отваренной говяжьей печени, 1 луковица, 100 г твердого сыра, майонез, растительное масло, соль.*

Способ приготовления

Луковицу очистить, мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле.

Печень нарезать лапшой, смешать с натертым на крупной терке сыром и луком, посолить и заправить майонезом.

Салаты и закуски из ветчины и колбасы

Салат из ветчины с рисом

Ингредиенты: *300 г ветчины, 1 стакан риса, 125 г майонеза, 1 ст. ложка уксуса, 1 яйцо, зелень укропа, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Рис тщательно вымыть, отварить до готовности, промыть кипяченой водой, откинуть на сито и охладить. Затем смешать с ветчиной, нарезанной мелкими кубиками, заправить перцем, уксусом, майонезом и посолить по вкусу. Салат перемешать, выложить в салатницу и украсить зеленью укропа и кружками яиц.

Салат из ветчины с рисом и зеленым горошком

Ингредиенты: *250 г ветчины, 300 г отварного риса, 1 помидор, 100 г зеленого консервированного горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 250 г майонеза, 100 г зеленого салата, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, 1/2 чайной ложки соли, черный молотый перец.*

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками, яйца, помидор – тонкими ломтиками, зеленый салат – соломкой. Подготовленные продукты соединить с зеленым горошком, вареным рисом, солью, черным молотым перцем, 3/4 нормы майонеза и осторожно перемешать.

При подаче салат украсить ветчиной, яйца ми, листьями салата, кружками помидора, май о незом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат по-итальянски

Ингредиенты: *200 г постной ветчины, 150 г белокочанной капусты, 1 яблоко, 1 вареный корень сельдерея, 2 вареные моркови, 50 г макарон, 11/2 стакана майонеза, 2 ст. ложки лимонного сока, зелень сельдерея, сахар, соль.*

Способ приготовления

Ветчину, яблоко, морковь и сельдерей нарезать соломкой.

Макароны отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать маленькими кусочками. Капусту очень тонко нашинковать, выложить в миску, залить лимонным соком, добавить соль, сахар и перетереть рука ми до появления сока, а затем добавить остальные продукты, залить майонезом и перемешать. Салат украсить зеленью сельдерея.

Ветчинный паштет

Ингредиенты: *200 г копченого окорока, 50 г маринованных грибов, 100 г вареного сельдерея, 50 г сливочного масла, сметана.*

Способ приготовления

Окорок и сельдерей пропустить через мясорубку, грибы мелко порубить ножом. Масло взбить, добавить к нему окорок, сельдерей и грибы, а затем все это заправить сметаной.

Салат из колбасы с овощами

Ингредиенты: *200 г вареной колбасы, 200 г консервированных зеленых помидоров, 200 г вареной моркови, 200 г вареного картофеля, 1 стакан майонеза, 1 ст. ложка свекольного сока, уксус, сахар, зелень укропа, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Помидоры разрезать пополам, положить на тарелку (срезом вниз), чтобы вытек сок. Колбасу, морковь, картофель и помидоры нарезать кубиками, полить свекольным соком и майонезом, добавив соль, уксус и перец. Все компоненты перемешать и украсить зеленью укропа.

Салат «Прибой»

Ингредиенты: *200 г вареной колбасы, 120 г сыра, 1–2 шт. картофеля (80 г), 1 небольшая морковь, 2 соленых огурца, 250 г зеленого горошка, 4 яйца, 250 г майонеза, сливочное масло, зелень петрушки, 2–3 маслины, соль.*

Способ приготовления

Картофель и морковь отварить, охладить, очистить и вместе с сыром и колбасой нарезать соломкой, яйца и соленые огурцы – кубиками. Все компоненты выложить в салатницу, поперчить, посолить, перемешать, заправить майонезом, украсить розетками из сливочного масла, дольками яйца, зеленым горошком и

маслинами.

Вторые блюда

Блюда из жареного мяса

Свинина маринованная жареная

Ингредиенты: *1 кг свинины, 50 г жира.*

Для маринада: 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана растительного масла, 50 г меда, 6 зубчиков чеснока, 50 г готовой горчицы, соль.

Способ приготовления

Маринад: смешать растительное масло, уксус, мед, растертый чеснок, горчицу и соль.

Свинину нарезать на порционные куски, положить в эмалированную миску, залить маринадом и поставить на сутки в холодильник. После этого обжарить в обеих сторон до готовности.

Свинина по-амурски

Ингредиенты: *400 г свинины, 1 соленый огурец, горчица, чеснок, шпик, жир, перец, соль.*

Способ приготовления

Нежирную свинину нарезать поперек волокон кусочками толщиной 11/2 см, отбить, придавая форму лепешек, смазать горчицей, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком. На каждый кусочек мяса положить тонкие ломтики соленых огурцов и шпика, завернуть колбаской, перевязать шпагатом и обжарить до готовности. Снять шпагат и подать на стол с гарниром из молодой фасоли.

Макароны по-флотски

Ингредиенты: *300 г филе говядины, 2 луковицы, 30 г сливочного масла, 300 г макарон, растительное масло, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать мелкими кусочками и обжарить. Лук очистить, мелко нашинковать и спассеровать. Макароны отварить, смешать с мясом и луком и заправить маслом.

Антрекот по-варшавски

Ингредиенты: *350 г свинины, 1 яйцо, 60 г пшеничного хлеба, 20 г муки, 20 г топленого масла, зелень, 500 г зеленого горошка, 20 г сливочного масла.*

Способ приготовления

Свиную корейку без косточки нарезать на порции, посолить, поперчить, обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и запанировать в хлебе, нарезанном мелкими кубиками. Обжарить в большом количестве жира до полуготовности, сложить в сотейник и поставить в духовку. Подать с зеленым горошком, политым маслом.

Антрекот с поджаренным луком

Ингредиенты: *500 г мяса (мякоти), 2 ст. ложки сливочного топленого масла, 200 г репчатого лука, перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо разрезать на тонкие куски, слегка отбить, посыпать солью и перцем. Жарить 5–7 мин на сковороде в сильно разогретом жире так, чтобы образовалась румяная корочка. Репчатый лук мелко нашинковать, обжарить его на сковороде с жиром и положить на каждый антрекот.

Антрекот с яйцом

Ингредиенты: *500 г мяса (мякоти), 2 ст. ложки сливочного топленого масла, 4–5 яиц, перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо разрезать на тонкие куски (4 порции), очистить от излишнего жира и сухожилий, слегка отбить, посыпать солью, перцем. Жарить 5–7 мин на сковороде в сильно разогретом жире так, чтобы образовалась румяная корочка.

Яйца запечь на отдельной сковороде в виде яичницы-глазуньи и на каждый антрекот положить по яйцу. Подать с зеленым горошком.

Ромштекс с жареным луком

Ингредиенты: *800 г мяса, 6 луковиц, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки топленого масла, 125 мл мясного бульона, 125 мл красного*

вина, 1 чайная ложка картофельного крахмала, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 4 порции и натереть перцем и солью. Луковицы очистить и нарезать кольцами. На сковороде разогреть растительное и сливочное масло и обжарить в нем лук, посыпанный мукой и солью. Затем лук выложить из сковороды и поставить в теплое место. В той же сковороде разогреть топленое масло и обжарить в нем мясо. Готовое мясо вынуть, завернуть в алюминиевую фольгу и положить в теплое место. Оставшийся на сковороде сок вскипятить, влить бульон и красное вино, заварить разведенным в небольшом количестве воды крахмалом и посолить.

Мясо с жареным луком и соусом разложить по подогретым тарелкам. На гарнир можно подать жареный картофель с овощным салатом.

Ростбиф по-английски

Ингредиенты: *1 кг говядины с косточкой, 1/2 стакана мясного или костного бульона, кукурузный крахмал, соевый соус, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

С куска мяса с косточкой срезать жир и пленки, натереть перцем и солью и выдержать при комнатной температуре в течение 1 ч. Затем жарить его в горячей духовке около 30 мин. После этого нагрев духовки уменьшить и жарить мясо до полной готовности, часто поливая выделившимся мясным соком.

В оставшийся на сковороде сок влить буль он, вскипятить, посолить и поперчить по вкусу и добавить соевый соус. Загустить соус кукурузным крахмалом, разведенным в не большом количестве холодной воды. Готовое мясо нарезать порционными кусками, переложить на подогретое блюдо и залить соусом.

Эскалоп

Ингредиенты: *500 г свиной корейки, 1/2 стакана мясного бульона, сливочное или топленое масло, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Ломтики мяса, нарезанные толщиной 11/2—2 см, слегка

отбить, поперчить, посолить, выложить на разогретую с маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Когда мясо будет готово, выложить его на блюдо, а на сковороду, на которой оно жарилось, налить мясной бульон, 2–3 мин прокипятить и полученным соусом, предварительно процедив его, полить эскалопы. На гарнир можно подать картофельное пюре, жареный картофель, макароны, рис, гречку.

Мясо по-ирландски

Ингредиенты: *600 г говяжьего фарша, 4 полоски шпика, растительное масло, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Фарш поперчить, посолить и тщательно вымешать. Затем сформовать из него четыре большие котлеты, обернуть их полосками шпика, сколоть шпажками, смазать растительным маслом и быстро обжарить так, чтобы фарш оставался слегка сыроватым внутри. Подать на поджаренных ломтях хлеба.

Шарики из свинины

Ингредиенты: *300 г жирной свинины, 1 чайная ложка острого томатного соуса, растительное масло или жир, черный молотый перец, соль.*

Для соуса: 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана острого томатного соуса, сахар, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Соус: сметану смешать с томатным соусом, посыпать сахаром, поперчить и посолить.

Свинину пропустить через мясорубку, добавить томатный соус, перец и соль и все это перемешать. Массу разделать на небольшие шарики и жарить их в большом количестве жира или растительного масла. Подать к столу с соусом.

Свинина фаршированная

Ингредиенты: *500 г свиной корейки, 1 яйцо, мука для панировки, жир для жаренья, лавровый лист, черный молотый перец, соль.*

Для фарша: 200 г печени, 1 луковица, 1 небольшая морковь, 20 г сливочного масла, 40 г шпика, черный молотый перец.

Способ приготовления

Фарш: сваренную печень, нарезанный и поджаренный шпик, лук, морковь пропустить через мясорубку, добавить перец, перемешать, а когда масса остынет, соединить ее с растертым маслом.

Свинину разрезать на прямоугольные куски, отбить, посыпать пряностями и солью. На каждый кусок положить по 1 чайной ложке фарша, туго свернуть рулетом, смочить во взбитом яйце, запанировать в муке и обжарить в большом количестве жира.

Мясной «хворост»

Ингредиенты: *500 г свиной мякоти, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 3 зубчика чеснока, жир для фритюра, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими пластинками, отбить и нарезать соломкой. Муку смешать с солью, перцем и измельченным чесноком. Мясную соломку обмакнуть во взбитые яйца и обвалять в мучной пряной панировке. Жарить такой «хворост» во фритюре до зарумянивания. Есть его можно как в холодном, так и в горячем виде.

На гарнир можно подать картофельное пюре и овощной салат.

Рубленое мясо «в мундире»

Ингредиенты: *500 г мясного фарша, 500 г картофеля, сваренного в мундире, 200 г муки, 2 яйца, 1 луковица, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Смешать фарш с тертым луком, яйцом и белком второго яйца. Добавить соль, перец и перемешать.

Картофель очистить, размять и смешать с мукой, желтком яйца и солью. Раскатать картофельную массу в лист толщиной 1 см. В центр листа положить подготовленный фарш, после чего свернуть в рулет и положить изделие на сковороду, смазанную маслом, так, чтобы место соединения оказалось внизу. Проткнуть массу несколько раз вилкой. Смазать поверхность желтком и жарить на среднем огне в предварительно нагретой духовке около 45 мин.

Подать на стол можно и в холодном, и в горячем виде.

Домашние сосиски из телятины

Ингредиенты: *500 г телятины, 75 г белого хлеба без корки, 1/2 стакана молока, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды, 1 ст. ложка водки, панировочные сухари, мука, жир, соль.*

Способ приготовления

Луковицу очистить, мелко нашинковать и обжарить в масле до золотистого цвета. Хлеб замочить в молоке. Телятину дважды пропустить через мясорубку, второй раз – вместе со слегка отжатым хлебом и луком. В фарш добавить толченый чеснок, яйцо, зелень, растопленное масло, молоко, соду, водку и соль. Массу тщательно вымешать, поставить на холод на 3 ч, а затем разделать на сосиски, обвалять их в смеси панировочных сухарей и пшеничной муки и жарить в разогретом жире. После этого поместить изделия на 10 мин в теплую духовку.

Мясной фарш, обжаренный с яйцами

Ингредиенты: *1 кг мясного фарша, 1 большая луковица, 2 зубчика чеснока, 3 яйца, соль.*

Способ приготовления

Луковицу мелко нашинковать, добавить в фарш, посолить. Все хорошо перемешать и обжарить на разогретом жиру, хорошо размешивая, чтобы масса получилась рыхлой. Когда фарш будет готов, полить его яйцами, перемешать и жарить до готовности. Сразу же подать к столу.

Котлеты, биточки и зразы

Котлеты из говядины

Ингредиенты: *800 г говядины, 200 г белого хлеба без корки, 3 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка картофельного крахмала, сахар панировочные сухари или мука, жир, черный молотый перец, 1 чайная ложка соли.*

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Хлеб размочить в воде и отжать. Луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить в масле. Мясо смешать с хлебом и луком и еще раз пропустить через мясорубку. К фаршу добавить сметану, воду, крахмал, сахар, перец, соль и все тщательно вымешать. Смоченными в воде руками разделать котлеты, запанировать их в муке или панировочных сухарях и жарить в разогретом жире. Вначале огонь должен быть сильным, а затем его нужно уменьшить. Котлеты рекомендуется жарить в смеси маргарина, растительного и сливочного масла. Подать к столу с отварным картофелем и овощным салатом.

Котлеты домашние

Ингредиенты: *250 г постного говяжьего мяса, 250 г свинины, 125 г белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, 3/4 стакана молока или воды, 4 ст.*

ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо говядины и свинины пропустить через мясорубку вместе с намоченным в воде или молоке белым хлебом и луком. В фарш добавить яйцо, перец, соль, сформовать котлеты, обвалять в сухарях и поджарить. При подаче полить маслом.

Котлеты из баранины с начинкой

Ингредиенты: *500 г мяса, 1 сырое яйцо, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка риса, 25 г зеленого лука, 25 г крапивы, 31/2ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана*

мясного бульона, 1 ст. ложка томатной пасты (или

2 свежих помидора), 100 г сметаны, молотый чабрец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мякоть баранины пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, черный молотый перец, соль и все тщательно перемешать.

Начинка: рис отварить в подсоленной воде, зеленый лук мелко нашинковать, крапиву – порубить. Смешать рис, зеленый лук и крапиву, добавить соль, молотый чабрец и сливочное масло.

Из мясного фарша сделать лепешки, положить на них начинку из риса и завернуть. Котлеты обжарить на сковороде с топленым маслом, переложить в кастрюлю, добавить мясной бульон, томатную пасту или нарезанный колечками свежий помидор. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 10 мин. Котлеты подать со сметаной и жареным картофелем.

Котлеты по-московски

Ингредиенты: *500 г филе говядины, 500 г жирной свинины, 1 луковица, 3 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1/2 стакана молока, перец, соль.*

Способ приготовления

Говядину, свинину и луковицу про пустить через мясорубку, добавить ломтик размоченного в молоке хлеба и 2 яичных желтка. Посолить, поперчить и хорошо перемешать. Подсушенный белый хлеб нарезать в виде небольших кубиков, положить в миску и добавить 2 белка.

Из фарша сделать котлеты и покрыть их сверху – не слишком густо – кубиками хлеба, смоченными в белке. Жарить на раскаленной сковороде. Подать с картофельным пюре и овощным салатом.

Котлеты из свинины с томатным соусом и рисом

Ингредиенты: *500 г жирной свинины, 1 ломтик черствого белого хлеба, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/4 стакана риса, панировочные сухари, жир, соль.*

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку, второй раз – с размоченным в молоке белым хлебом и обжаренным в масле рубленым луком. В фарш добавить яйцо, острый томатный соус, рис, сваренный до полуготовности, и соль. Массу тщательно вымешать, разделать на круглые котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире. Подать с отварным картофелем и квашеной капустой.

Котлеты «Молодеченские»

Ингредиенты: *200 г свинины (филе), 200 г говяжьих почек, 150 г мозгов, 1 шт. картофеля, 2 ст. ложки жира, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка уксуса, 2–3 ст. ложки панировочных сухарей, перец, соль.*

Способ приготовления

С почек удалить жир, пленки, вымыть, залить холодной водой. Когда вода закипит, слить ее, почки вымыть еще раз и опять залить холодной водой, сварить.

Мозги промыть, замочить на 20 мин в холодной воде, удалить пленку, опустить в кипящую подсоленную воду с уксусом и отваривать 4–5 мин.

Свинину с отваренными почками и мозгами, очищенным луком пропустить через мясорубку, добавить натертый на мелкой терке картофель, соль, перец, перемешать. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с двух сторон. Подать с картофелем в любом виде.

Котлеты «Империал»

Ингредиенты: *750 г филе телятины, 150 г сливочного масла, 200 г свежих грибов, 5 яиц, 25 г муки, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Нарезать порционные куски мяса (по 150 г), сформовать котлеты, посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить на медленном огне в сливочном масле под крышкой. Затем перевернуть их, положить на сковороду нашинкованные свежие грибы и жарить до готовности.

Из яиц приготовить тонкие омлеты (5 штук), на них уложить по котлете, покрыть их грибами и завернуть края омлетов. Подать блюдо, полив оставшимся от жаренья соком, разведенным небольшим количеством бульона.

Котлеты по-деревенски

Ингредиенты: *500 г мясного фарша, 500 г картофеля, 1 большая луковица, 1 яйцо, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Картофель очистить и натереть на мелкой терке. В мясной фарш положить картофель, измельченный лук, яйцо, перец, соль и тщательно вымешать. Затем сформовать котлеты, запанировать их в сухарях, обжарить в горячем жире с двух сторон, после чего довести до готовности в духовке.

Котлета «Беловежская»

Ингредиенты: *500 г свиной корейки, 60 г шинки, 80 г консервированного зеленого горошка, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки топленого масла, 2 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, соль.*

Способ приготовления

Фарш: обжарить мелко нашинкованный лук и нарезанную кубиками шинку, добавить зеленый горошек, муку, соль, перемешать и все вместе слегка потушить. Если масса получится очень густой, развести ее бульоном или кипяченой водой.

Свиную корейку нарезать так, чтобы каждый ломоть был с косточкой. Косточку зачистить, а мясо отбить. На подготовленные ломти корейки положить фарш, свернуть в виде колбасок, смочить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях, затем опять смочить в яйце и опять обвалять в сухарях.

Обжарить котлеты в топленом масле и поставить на 10–15 мин в нагретую духовку.

Котлеты из говядины с сельдью

Ингредиенты: *500 г говядины (мякоть), 200 г соленой сельди, 1 яйцо, 1 луковица, 3 ломтика черствой белой булки, 1 стакан молока, 200 г сметаны, лавровый лист, зелень петрушки, жир для жаренья, мука для панировки, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить голову, очистить от кожи и костей и вместе с мясом и луком пропустить через мясорубку, добавить намоченную в молоке и слегка отжатую булку, яйцо, перец, соль и вымешать фарш. Сформовать небольшие котлеты,

запанировать их в муке и слегка обжарить. Затем сложить в кастрюлю, залить сметаной, положить лавровый лист и тушить на слабом огне 30 мин. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

Котлеты, запеченные под майонезом

Ингредиенты: *400 г говядины, 3 луковицы, 1 шт. картофеля, 3 ст. ложки жира, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо, луковицу и картофель пропустить через мясорубку. Фарш поперчить, посолить, тщательно вымешать, сформовать котлеты и обжарить их с обеих сторон.

2 луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Затем спассеровать лук и покрыть им котлеты, уложенные в форму. Сверху котлеты покрыть майонезом и запекать в духовке в течение 15 мин.

Котлеты в тесте

Ингредиенты: *250 г постного говяжьего мяса, 250 г свинины, 125 г белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, 3/4 стакана молока или воды, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, перец, соль.*

Для теста: 4 ст. ложки муки, 2 яйца, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, жир для жаренья, соль.

Способ приготовления

Мясо говядины и свинины пропустить через мясорубку вместе с намоченным в воде или молоке белым хлебом и луком. В фарш добавить яйцо, перец, соль и сформовать котлеты, обвалять в сухарях и поджарить.

Тесто: желтки растереть со сметаной, посолить, всыпать муку и размешать, чтобы не было комков, развести молоком до нужной консистенции, добавить взбитые белки и перемешать.

Котлеты обмакнуть в тесто и жарить на хорошо разогретой сковороде с обеих сторон в большом количестве жира до готовности. Затем положить в глубокую посуду, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и держать до подачи на стол в теплом месте.

Котлеты пожарские

Ингредиенты: *1 курица (около 1 кг), 100 г белой булки, 1/2 стакана молока или сливок, 2 ст. ложки сухарей, 200 г сливочного масла, соль.*

Способ приготовления

Мясо курицы отделить от костей и вместе с кожей пропустить через мясорубку, добавить замоченную в молоке или сливках черствую булку и перец, еще раз пропустить через мясорубку. Затем положить размягченное сливочное масло, посолить и тщательно вымешать.

Из полученного фарша сформовать небольшие котлеты, обвалять в сухарях и поджарить на масле до образования румяной корочки (4–5 мин). После этого сковороду с котлетами поставить в горячую духовку на 5 мин.

Котлеты пожарские из телятины или свинины

Ингредиенты: *400 г мяса, 200 г белого хлеба (100 г в фарш и 100 г для панировки), 1 неполный стакан сливок, 11/2 ст. ложки сливочного масла (в фарш), 50 г топленого масла (для обжаривания), 1 яйцо, перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Добавить предварительно замоченный в сливках и отжатый кусочек белого хлеба, соль, перец, все перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. В фарш добавить растопленное сливочное масло. Разделанные котлеты окунуть в сырое яйцо, запанировать в кубиках белого сухого хлеба и обжарить на сильно разогретой сковороде.

Битки по-белорусски

Ингредиенты: *650 г филе говядины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 40 г масла топленого, 650 г отварного картофеля, 200 г маринованных грибов, соль.*

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, соединить с мелко нарубленным луком, яйцами и солью. Сформовать битки и обжарить их на топленом масле. Подать с отварным картофелем и грибами.

Биточки, запеченные в омлете

Ингредиенты: *500 г свинины (мякоть), 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, 1/3 стакана молока, 4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Свинину дважды пропустить через мясорубку, поперчить, посолить, посыпать измельченным чесноком, тщательно вымешать и взбить. Из полученной массы сформовать биточки, запанировать их в муке и обжарить. Затем уложить на смазанную жиром сковороду, залить подсоленной смесью из взбитых яиц и молока и запечь в духовке.

Биточки из кролика

Ингредиенты: *1 кг мяса кролика, 5 яиц для фарша, 5 яиц для теста, 50 г молока, 50 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, поперчить, посолить, добавить яйца и тщательно взбить. Из полученного фарша сформовать биточки и поставить их на 1–2 ч в холодильник. Из растопленного сливочного масла или маргарина, муки, яиц и молока замешать тесто. Смачивать в нем биточки и жарить на слабом огне до образования румяной корочки.

Мясные оладьи

Ингредиенты: *500 г мякоти говядины, 2 яйца, 1/2 стакана майонеза, 3 ст. ложки крахмала, масло для жаренья, 4 зубчика чеснока, бульон мясной или из кубика, перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, добавить яйца, крахмал, майонез, нашинкованный чеснок, перец и соль. Смесь тщательно перемешать и поставить на 6 ч в холодильник.

На разогретую с маслом сковороду ложкой выложить небольшие оладьи и обжарить их с обеих сторон. Мясные оладьи переложить в кастрюлю, влить немного бульона и тушить 20–25 мин.

Оладьи по-посольски

Ингредиенты: *500 г говядины (мякоть), 3 яйца, 3 ст. ложки*

крахмала, 3 ст. ложки майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо порубить на очень мелкие кусочки (не измельчать на мясорубке!), добавить яйца, крахмал, майонез, перец и соль. Все тщательно перемешать и дать постоять 30 мин. Выпекать в растительном масле, как оладьи.

Мясные рулетики с сыром

Ингредиенты: *200 г свиного фарша, 200 г говяжьего фарша, 125 мл воды, 2 ломтика белого хлеба без корки, 1 луковица, 2 яйца, 1/4 стакана молока, 80 г панировочных сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 40 г муки, 40 г твердого сыра, 6 ст. ложек томатной пасты, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Смешать свиной и говяжий фарш, влить воду, перемешать и оставить на 30 мин. Затем добавить размоченный белый хлеб, пассерованный измельченный репчатый лук, 1 яйцо, порубленную зелень, перец и соль. Сформовать рулетики длиной 6–8 см и высотой 2 см, обвалять в яично-молочной смеси и в сухарях, поджарить, посыпать сыром, сбрызнуть томатной пастой и подать к столу. На гарнир лучше всего подойдет картофельное пюре или отварной рис.

Фаршированное филе

Ингредиенты: *300 г говяжьей вырезки, 2 яйца, 150 г куриной печени, 1 луковица, 80 г жареных грибов, зелень петрушки или укропа, перец, соль.*

Способ приготовления

Говяжью вырезку отбить, поперчить и посолить ее. Нафаршировать смесью из жареной и рубленой печени, жареного лука фри, рубленых яиц и жареных грибов. В фарш добавить перец, соль по вкусу, а также рубленую зелень укропа или петрушки. Чтобы фарш не распадался, рулетики с начинкой перевязать ниткой и жарить в топленом масле. На гарнир подать картофель, жаренный соломкой.

Колбаски праздничные

Ингредиенты: *500 г говядины, 500 г свинины, 100 г шпика, 4 ст. ложки сметаны, 5 зубчиков чеснока, жир, красный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мякоть говядины и свинины дважды пропустить через мясорубку вместе с чесноком, добавить сметану, перец, соль и вымесить фарш. Сформовать из него лепешки, на середину каждой положить тонкие полоски шпика, натертого красным молотым перцем, свернуть в виде колбасок, обжарить и довести до готовности в духовке.

Зразы говяжьи с печенью

Ингредиенты: *500 г мяса, 3 луковицы, 170 г говяжьей печени, 40 г шпика, 1 яйцо, 5 чайных ложек топленого масла, 6 чайных ложек сливочного масла, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Шпик и печень нарезать небольшими кубиками и обжарить. Добавить пассерованный лук, мелко нарезанное яйцо, перемешать и посолить.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить слегка спассерованный лук, перец, соль, перемешать до однородной массы и сформовать кружки. Затем на середину кружков выложить фарш из печени и соединить края. Зразы положить в глубокий противень, смазанный жиром, и запечь в духовке. Подать с жареным картофелем и зеленым горошком, полить растопленным сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью.

Зразы говяжьи с солеными огурцами

Ингредиенты: *600 г говядины (мякоть), 1 соленый огурец, 80 г соленого сала, 1 ст. ложка горчицы, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки жира, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать поперек волокон широкими кусками и отбить. Соленый огурец очистить от кожуры, нарезать соломкой. Сало тоже нарезать соломкой. Куски мяса смазать горчицей, на каждый положить порцию огурца и сала, свернуть трубочкой и перевязать ниткой. Изделия посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на разогретом жире. Затем зразы переложить в сотейник, добавить сок, образовавшийся после жаренья, влить немного воды и тушить до готовности. В конце тушения добавить

сметану и довести до кипения. Подать зразы с гречневой кашей или отварным картофелем.

Зразы по-русски

Ингредиенты: *700 г говядины, 1 кг картофеля, 200 г моркови, 300 г свежей капусты, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, 2–3 луковицы, 3 яйца, 100 г сметаны, черный молотый перец, соль, чеснок.*

Для белого соуса: 1 ст. ложка муки, 11/2 стакана бульона, 1 яичный желток, 2 ст. ложки масла, соль.

Способ приготовления

Начинка: свежую белокочанную капусту и морковь нашинковать соломкой и припустить в молоке, затем обжарить на масле с пассерованным луком, добавить вареные рубленые яйца.

Белый соус: муку поджарить в масле, развести мясным бульоном и варить на слабом огне 5—10 мин. После этого соус снять с огня, добавить яичный желток, смешанный в стакане с небольшим количеством воды, соль, масло и перемешать.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, слегка отбить, посолить, поперчить и немного обжарить, затем фарш из капусты выложить на ломтики мяса, свернуть ломтики трубочкой, перевязать суровой ниткой. Уложить в глубокую сковороду и тушить в небольшом количестве воды до готовности. Подавать к столу под белым соусом с гарниром из жареного картофеля.

Говяжьи рожки с начинкой из картофельного пюре

Ингредиенты: *600 г говядины, 40 г жира,*

1 яйцо, панировочные сухари, 30 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Для фарша: 1 стакан картофельного пюре,

2 луковицы, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, тмин, кориандр, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нашинковать и спассеровать на масле, добавить в картофельное пюре, влить взбитое яйцо, посыпать пряностями, солью, добавить масло и все перемешать.

Мясо пропустить через мясорубку, вбить яйцо, поперчить, посолить, влить немного бульона и все хорошо перемешать. Сделать лепешки, на середину положить фарш, свернуть в виде рожка, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре.

Фаршированные вафельные коржи

Ингредиенты: *300 г свинины (мякоть), 2 луковицы, 4 яйца, вафельные коржи (несладкие), 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки воды или молока, растительное масло, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, посолить, поперчить и тщательно вымешать. Смазать фаршем несладкий вафельный корж, накрыть вторым коржом и придавить. Нарезать полученный пласт квадратами или треугольниками.

В миске взбить яйца с водой или молоком, заправить растертым чесноком, солью и перцем. Смочить в этой смеси коржи с обеих сторон и обжарить до зарумянивания в растительном масле.

Шницели, бифштексы и отбивные

Шницель из телятины по-министерски

Ингредиенты: *600 г телятины (мякоть), 50 г черствой белой булки, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, черный молотый перец, соль.*

Для панировки: 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 80 г черствой булки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, жир для жаренья.

Способ приготовления

Мясо вместе с замоченной в молоке и отжатой булкой (50 г) дважды пропустить через мясо рубку, добавить яйцо, растопленное сливочное масло, перец, соль, тщательно пере мешать до получения пышной массы. Сформовать прямоугольные шницели толщиной 1,5 см.

Черствую булку (80 г) нарезать кубиками 1 ? 1 см и смешать с панировочными сухарями. Шницели обвалять в муке, обмакнуть в яйцо, а затем, плотно прижимая, запанировать в сухарях и кусочках булки. Жарить на разогретом жире до образования румяной корочки.

Шницель по-пастушьи

Ингредиенты: *500 г говядины (вырезка), 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки тертого сыра, 1/2 стакана жира, 3 яйца, панировочные сухари, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать плоскими кусками толщиной 2 см, отбить, натереть чесноком, посолить, обвалять в муке, затем в смеси взбитых яиц и тертого сыра. После этого обвалять в панировочных сухарях и поджарить с обеих сторон в жире на сильном огне.

Бифштекс натуральный

Ингредиенты: *500 г вырезки или филе, 2 ст. ложки топленого масла, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Зачищенное от сухожилий мясо порезать поперек волокон на

куски толщиной 2–3 см весом 100–150 г, слегка отбить, посыпать солью и перцем. Положить мясо на смазанную жиром раскаленную сковороду и жарить 8—10 мин (т. е. с кровью) или 15 мин (полностью поджаренный).

Бифштекс рубленый

Ингредиенты: *500 г вырезки или филе, 100 г шпика, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо зачистить от сухожилий и вместе с луком пропустить через мясорубку, нарезать шпик мелкими кусочками и положить в фарш. Массу посолить и поперчить, добавить 1/2 стакана воды и тщательно перемешать. Полученную массу разложить на круглые лепешки и жарить на сильно разогретой сковороде.

Бифштекс «Любительский»

Ингредиенты: *400 г говядины (вырезки или филе), 100 г сала, 150 г белокочанной капусты, 80 г сыра, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Говядину, сало, капусту пропустить через мясорубку 2–3 раза, посолить, поперчить и все тщательно вымешать. Из полученного фарша сформовать лепешки. На середину одной лепешки положить кусочек сыра, закрыть второй лепешкой, соединить края и обжарить с двух сторон. Довести до готовности в духовке.

Бифштексы с грибами

Ингредиенты: *800 г говядины (мякоть), 200 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 яйца, 2 ст.*

ложки муки, 8 ст. ложек воды, жир, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы очистить, мелко нашинковать, обжарить в жире и остудить.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, соединить с грибами, добавить яйца, воду, перец, соль и все тщательно вымешать. Из получившегося фарша сформовать бифштексы, запанировать их в муке и обжарить в жире до готовности. Подать

к столу с рассыпчатым вареным рисом.

Свиные отбивные «Аппетит»

Ингредиенты: *500 г свиного филе, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана томатного соуса, 1 головка чеснока, мука, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтями, отбить, посолить, обвалять в муке и обжарить на разогретом масле. Готовые отбивные выложить на противень или сковороду. Развести томат небольшим количеством холодной воды, залить полученной смесью отбивные и поставить их в духовку. Когда мясо будет готово, посыпать его толченым чесноком. На гарнир подать отварной картофель.

Отбивные из свинины

Ингредиенты: *500 г свинины (мякоть), 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 11/2 ст. ложки молока или сметаны, 100 г панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 зубчика чеснока, жир для жаренья, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать поперек волокон на порционные куски, слегка отбить, посыпать измельченным чесноком, переложить пополам и оставить на 2 ч. Затем куски развернуть, посыпать перцем, посолить, обвалять в муке, обмакнуть в подсоленную яично-молочную смесь, обвалять в сухарях и жарить с обеих сторон в большом количестве жира.

Обжаренные отбивные уложить боком в кастрюлю, сбрызнуть сливочным маслом и довести до готовности в духовке, не накрывая крышкой. Подать с жареным картофелем и консервированными помидорами.

Блюда из тушеного мяса

Мясо по-русски

Ингредиенты: *1 кг мяса, 200 г жареного репчатого лука, 2–3 соленых огурца, 500–600 г жареного картофеля, топленое масло, бульон, томат, грецкие орехи, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать узкими полосками, как для бефстроганов, обжарить на топленом масле до образования румяной корочки, облить горячим бульоном или водой, добавить жареный репчатый лук, томат и тушить до готовности. Затем слить жидкость и приготовить из нее соус, в который положить нашинкованные и сваренные в небольшом количестве воды соленые огурцы, измельченные орехи, жареный картофель, проварить 10–15 мин и смешать с мясом.

Говядина, тушенная по-русски

Ингредиенты: *600 г говядины, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 луковицы, 200 г ржаного хлеба, 60 г сала, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ст. ложки свиного сала, 1 ст. ложка сметаны, 4–5 г черного молотого перца, лавровый лист, соль, зелень.*

Способ приготовления

Куски говядины, отрезанные от задней ноги или лопатки, очистить от сухожилий, порезать поперек волокон широкими пластинами, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. На дно сотейника положить тонкие кусочки свиного сала, а на него – кусочки обжаренного мяса, засыпать репчатым луком, морковью и сельдереем, нашинкованными соломкой, посолить, добавить ржаной хлеб, нарезанный мелкими кубиками, лавровый лист и черный молотый перец. Сверху положить второй слой кусочков обжаренного мяса, покрыть его овощами, хлебом и специями. Залить бульоном так, чтобы он только покрыл верхний слой мяса, и довести до кипения. Затем поставить в духовку и довести до готовности в течение 2–2,5 ч. За 25–30 мин до конца тушения добавить сметану. Тушеную говядину подать с отварным картофелем, овощами и соусом, который получился во время тушения, посыпать зеленью.

Мясо с горчицей

Ингредиенты: *500 г постной свинины, 500 г репчатого лука, 25 г муки, 60 г кулинарного жира, 25 г горчицы, 200 г сметаны, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать на кусочки по 30 г, поперчить, посолить и обжарить до образования румяной корочки, а затем поместить его вместе с образовавшимся соком в сотейник. Сверху на мясо выложить мелко нашинкованный и пассерованный с мукой лук, добавить горчицу, сметану и тушить до готовности. На гарнир подать картофельное пюре или припущенные овощи.

Говядина под чесночным соусом

Ингредиенты: *500 г мяса, 2 ст. ложки топленого масла, 1 чайная ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана воды, 7–8 зубчиков чеснока, соль.*

Способ приготовления

Говядину разрезать на куски по 50 г, обжарить на сковороде, переложить в кастрюлю, залить сметанным соусом с чесноком и тушить до готовности.

Соус: муку слегка поджарить, развести водой и влить кипящую сметану. Варить, помешивая, 8—10 мин, затем заправить солью и растертым чесноком.

Русское жаркое

Ингредиенты: *600 г говядины, 11/2 кг картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 3/4 стакана воды, 1 стакан сметаны, 100 г сухого вина, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кубиками и обжарить в масле. Репчатый лук нашинковать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета. Говядину, нарезанную небольшими кусочками, слегка обжарить в кипящем масле.

В глиняный горшок, чугунок или кастрюлю положить мясо, затем картофель, сверху лук, посыпать все солью, перцем, добавить лавровый лист и воду. Поставить жаркое в духовку и тушить 30 мин. За 10 мин до готовности налить в жаркое сухого вина. Перед подачей к столу блюдо полить сметаной и посыпать

измельченной зеленью.

Жаркое «Деликатесное»

Ингредиенты: *400 г свинины, 400 г картофеля, 50 г шпика, 1 луковица, 150 г свежих грибов, 1 морковь, 25 г сметаны.*

Способ приготовления

Свинину нарезать небольшими кусочками и обжарить. В 500 мл воды отварить грибы, порезать. Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать. Картофель очистить, нарезать кубиками. Картофель, морковь, лук и грибы обжарить. Все компоненты сложить в кастрюлю и залить бульоном, в котором варились грибы, чтобы он был на одном уровне с продуктами. Добавить сметану, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Жаркое по-городскому

Ингредиенты: *500 г говядины, 1 кг картофеля, 3 луковицы, 10 горошин черного перца, 3–4 лавровых листа, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками и выложить на дно жаровни. Сверху положить нарезанный ломтиками картофель, на него – черный перец и мелко нашинкованный лук. Все посолить, влить воды на 1/2 объема массы, накрыть крышкой и поставить тушиться на небольшой огонь. Через 1–1,5 ч жаровню снять с огня, положить лавровый лист и поставить в духовку. Жаркое считается готовым, когда оно приобретет золотисто-коричневый цвет. При тушении при необходимости можно подливать воду.

Жаркое из свинины в грибном соусе

Ингредиенты: *1 кг свинины, сок 1/2 лимона, лавровый лист, черный молотый перец, соль.*

Для соуса: 100 г сушеных боровиков, 2 луковицы, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка муки, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Кусок свинины натереть лимонным соком, посыпать молотым перцем, измельченным лавровым листом и солью. Мясо уложить в закрытую посуду и жарить в духовке, поливая жиром и

выделяющимся при жарении соком.

Соус: мелко порубленный лук и мелко нарезанные вареные грибы спассеровать на масле до готовности лука, затем всыпать муку, добавить пряности, соль и влить сметану.

Жаркое нарезать, уложить на блюдо и залить грибным соусом.

Поросенок жареный фаршированный

Ингредиенты: *1 поросенок весом около 11/2– 2 кг, соль.*

Для фарша из субпродуктов: 1 печень, 1 легкое, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 желтка сырых яиц, 1/2 стакана изюма, 10 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, 80 г белого хлеба, сахар, соль.

Для фарша из гречневой каши: 1 стакан гречневой крупы, 11/3 стакана воды для варки, 2 луковицы, 2 ст. ложки жира, 5 яиц, сваренных вкрутую, соль.

Для фарша из гречневой каши с печенью: 1 стакан гречневой крупы 11/3 стакана воды для варки, 8 ст. ложек жира, 600 г печени, 4 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Фарш из субпродуктов: отварить и мелко порубить печень и легкое поросенка, протереть сквозь металлическое сито, добавить сливочное масло, желтки сырых яиц, промытый изюм, толченые гвоздику и черный перец, немного сахара, замоченный и отжатый белый хлеб. Массу хорошо размешать, посолить по вкусу.

Фарш из гречневой каши: крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневого цвета. Воду вскипятить, опустить в нее обжаренную крупу и варить на медленном огне до готовности. Репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать. Соединить гречневую кашу с луком и измельченными яйцами и все вместе обжарить.

Фарш из гречневой каши с печенью: крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневого цвета. Воду вскипятить, опустить в нее обжаренную крупу и варить на медленном огне до готовности. Печень обработать, нарезать ломтиками и обжарить в жире до готовности (не пересушивая). Затем пропустить ее через мясорубку, соединить с мелко нарубленным луком, обжарить в жире, посолить и поперчить. Все продукты соединить и тщательно перемешать. Если фарш получился суховатым, добавить в него немного молока или бульона.

Целого небольшого поросенка выпотрошить, тщательно

вымыть, натереть солью снаружи и внутри, нафаршировать, зашить и жарить в духовке на противне. Укладывая поросенка на противень, подложить крест-накрест березовые лучинки и на них уложить тушку с подогнутыми ножками. Жарить поросенка в течение 1–1,5 ч, поливая в процессе жаренья растопленным маслом или смальцем.

Такого поросенка можно подать на стол как горячим, так и холодным.

Телятина с овощным соусом

Ингредиенты: *1 кг телятины, 3 ст. ложки топленого масла, 2 моркови, 3 корня сельдерея, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка картофельного крахмала, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Кусок мяса натереть солью и перцем. В большой форме разогреть топленое масло, положить в него мясо целым куском и полить горячим маслом. Форму накрыть крышкой и жарить в духовке при температуре 220 °С. Через 15 мин крышку снять.

Морковь и сельдерей очистить, вымыть и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить и порубить. Через 1 ч жаренья положить вокруг телятины сельдерей, морковь, лук, чеснок и обжарить. Затем уменьшить нагрев до 180 °С и жарить еще 40 мин. Готовое мясо вынуть и поставить в теплое место. Крахмал развести небольшим количеством холодной воды, загустить им образовавшийся соус, посолить и поперчить.

Жаркое нарезать ломтиками, разложить по тарелкам и полить соусом.

Свинина «Верещака»

Ингредиенты: *500 г свинины с прослойками сала, 2 луковицы, 1 стакан хлебного кваса, лавровый лист, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками, поперчить, посолить и обжарить с обеих сторон. На вытопленном жире спассеровать мелко нашинкованный лук. Мясо с луком переложить в сотейник, залить хлебным квасом, положить лавровый лист и тушить на небольшом огне около 10 мин. Подать с картофельным пюре.

Свинина под сметанно-томатным соусом

Ингредиенты: *500 г свинины, 2 ст. ложки топленого сала, 2 луковицы, 3/4 стакана сметаны, 2 ст. ложки томатного пюре, 1 ст. ложка муки, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить. Муку обжарить на сковороде без жира до кремового цвета, развести бульоном и довести до кипения.

Свинину нарезать брусочками длиной 3–4 см, посолить, поперчить и обжарить на хорошо разогретом жире. Затем добавить обжаренный лук, сметану, смешанную с томатным пюре и подготовленную мучную болтушку. Массу довести до кипения и подать с картофельным пюре.

Мясо под майонезом

Ингредиенты: *500 г мякоти свинины, 4 луковицы, 100 г твердого сыра, растительное масло, майонез.*

Способ приготовления

Мясо зачистить от сухожилий и пленок, посолить, поперчить и чуть-чуть обжарить. В кастрюлю с толстым дном положить немного жиру, а сверху слой мяса, потом – слой обжаренного лука, полить майонезом; снова положить слой мяса, лук, полить майонезом и т. д. Самым последним слоем выложить тертый сыр, прикрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовку.

Горох, тушенный со свининой в горшочке

Ингредиенты: *250 г гороха, 200 г репчатого лука, 500 г свинины, 75 г томатной пасты, 50 г моркови, 25 г муки, 75 г свежего сала, перец, соль.*

Способ приготовления

Горох отварить до полуготовности. Сало нарезать кубиками и обжарить. Когда сало вытопится, на нем обжарить морковь и лук, нарезанные кубиками, добавить томатную пасту. Свинину нарезать небольшими кусочками. Все положить в горшочек, залить гороховым бульоном и довести до готовности в духовке. Посыпать зеленью.

Баранина, тушенная с чесноком

Ингредиенты: *1 кг баранины, 1 кг моркови, 2 луковицы, 1*

головка чеснока, 80 г сырого куриного жира, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Баранину с косточками порезать небольшими кусочками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать. В форму положить мясо, морковь, лук, добавить куриный жир, влить воду или куриный бульон, посолить и тушить до тех пор, пока мясо не станет мягким. В конце тушения положить лавровый лист и измельченный чеснок.

Подать с рассыпчатым рисом.

Баранина со стручковой фасолью

Ингредиенты: *500 г баранины, 400 г очищенных от волокон молодых стручков фасоли, 1 луковица, 3–4 ст. ложки топленого или сливочного масла, перец, соль.*

Способ приготовления

Баранину обмыть, нарезать небольшими кусочками, сложить в неглубокую кастрюлю и обжарить в топленом или сливочном масле. Затем залить водой так, чтобы баранина была полностью ею покрыта, и тушить в закрытой посуде 30–40 мин. Добавить измельченный поджаренный лук, порезанные стручки фасоли, перец и соль и тушить до полной готовности баранины. При подаче на стол переложить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Ребра свиные, тушенные в капусте

Ингредиенты: *400 г свиных ребрышек с мясом, 1 кочан капусты, 3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 2 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, красный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Аккуратно разобрать кочан на листья, положить их в кипяток, варить 5 мин, затем вынуть, дать воде стечь, отрезать утолщенные концы. Ребрышки порезать с косточками на кусочки, посолить, поперчить и обжарить на сильно разогретом жире. Каждый кусочек смазать томатом-пюре, положить на капустный лист, добавить немного обжаренного лука и тщательно завернуть.

Подготовленные ребрышки положить в кастрюлю, влить стакан капустного отвара и тушить до готовности. В конце тушения заправить пассерованной мукой, разведенной в небольшом количестве охлажденного отвара, посолить, поперчить и дать немного прокипеть.

Говядина в пиве

Ингредиенты: *1 кг говядины одним куском (мякоть), 4 луковицы, 1 л пива, 2 ст. ложки горчицы, 1 стакан хлебных крошек, жир для жаренья, тмин, лимонная цедра, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Приготовить смесь из натертого на мелкой терке лука, перца, горчицы и соли. Мясо тщательно очистить от пленок, вымыть, обсушить, натереть приготовленной смесью и поставить на 1 ч в холодильник. Затем выложить мясо в глубокую сковороду с раскаленным жиром и обжарить со всех сторон до зарумянивания. После этого залить его пивом, посыпать лимонной цедрой, тмином и хлебными крошками, накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и тушить до готовности.

Готовое мясо нарезать на ломти поперек волокон, выложить на блюдо и украсить веточками зелени.

Душенина с перцем и фасолью

Ингредиенты: *250 г говядины (филе, бедро), 250 г помидоров, 250 г фасоли (не стручковой), 1 рюмка красного вина, 3 ст. ложки растительно го масла, 1 большая луковица, 1 стручок красного сладкого перца, красный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Фасоль замочить на ночь, а затем отварить. Луковицу мелко нашинковать и обжарить на растительном масле, добавить нарезанное маленькими кубиками мясо, мелко нарезанный сладкий перец. Влить в смесь немного горячей воды, посолить, поперчить и тушить на слабом огне, закрыв крышкой, до готовности мяса. Затем добавить фасоль и нарезанные дольками помидоры. Через 10 мин влить вино и оставить на огне еще на 5 мин.

Буженина с квасом

Ингредиенты: *1 кг свинины (мякоть задней ноги), 1/2 л хлебного кваса, 1 луковица, 15–20 шт. картофеля, 2–3 зубчика чеснока, 7 ст. ложек растопленного свиного сала, лавровый лист, красный стручковый перец, гвоздика, зелень петрушки, соль.*

Способ приготовления

Свинину положить в эмалированную кастрюлю, прибавить

лавровый лист, красный стручковый перец, гвоздику, репчатый лук, нарезанный кольцами. Все залить хлебным квасом и поставить на двое суток в холодное место. Затем мясо обсушить салфеткой, смазать растертым с солью чесноком, положить на противень, обложить целыми очищенными картофелинами, полить растопленным свиным салом и жарить в духовке в течение 50 мин. Свинину и картофель надо периодически переворачивать и поливать жиром и соком.

Готовые картофель и свинину снять с противня, а оставшийся сок вылить в кастрюльку, прибавить немного кваса, в котором замачивалась свинина, довести до кипения и процедить.

Перед подачей на стол свинину нарезать тонкими ломтиками, разложить на разогретое блюдо, полить растопленным сливочным маслом и украсить зеленью петрушки. Отдельно подать горячий мясной сок, жареный картофель, огурцы, помидоры и зеленый салат.

Баранина в укропном соусе

Ингредиенты: *500 г баранины, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка соли.*

Для соуса: 250 мл мясного бульона, 30 г масла, 30 г муки, 1 ст. ложка уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 яичный желток, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить, натереть солью, посыпать перцем, измельченным лавровым листом, залить небольшим количеством воды и тушить под крышкой в течение 1,5 ч. Готовое мясо вынуть, слегка остудить и нарезать ломтиками.

Соус: сливочное масло растопить на сковороде, добавить муку, слегка ее подрумянить и развести бульоном. Полученную подливку заправить уксусом, сахаром, солью и перцем. Желток взбить с несколькими ложками мясного бульона и влить в соус. В конце добавить измельченный укроп.

В готовый соус положить ломтики мяса и слегка прокипятить на огне при слабом кипении.

Говядина, тушенная с квасом

Ингредиенты: *750 г говядины, 3 луковицы, 2 моркови, 750 мл кваса, 100 г сухарей, 50 г топленого сала, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нарезать

тонкими полукольцами, а затем спассеровать в жире. После этого добавить к нему натертую морковь и потушить вместе. Мясо нарезать порционными кусками, выложить на сковороду с луком и морковью и обжарить. В конце жарки добавить квас, молотые сухари, молотый перец, соль и тушить до готовности. Подать с отварным картофелем.

Бефстроганов

Ингредиенты: *1 кг мякоти говядины, 3 луковицы, 11/2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, топленое или растительное масло, перец, соль.*

Способ приготовления

Мякоть говядины очистить от пленок, разрезать поперек волокон на пласты толщиной 2 см и отбить молотком. Затем нарезать каждый пласт продолговатыми кусочками длиной 3–4 см, посыпать их солью, перцем и поджарить в масле на хорошо разогретой сковороде, пока кусочки не подрумянятся. Перемешивать мясо надо непременно вилкой. После этого добавить мелко нашинкованные луковицы, муку. Пожарить все вместе еще 2 мин, затем переложить мясо в кастрюлю, залить сметаной, прокипятить. На гарнир подать отваренный рассыпчатый рис.

Бефстроганов по-домашнему

Ингредиенты: *500 г мяса (мякоти), 3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 150 г сметаны 11/2—2 стакана бульона, 1 ст. ложка томатного пюре, 3 луковицы, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Предварительно нарезанное на тонкие куски мясо отбить и нарезать длинными брусочками длиной 3–4 см и толщиной примерно 0,5 см. Лук нарезать ломтиками и поджарить на сковороде. Мясо обжарить в течение 7 мин, положить в него поджаренный лук, добавить томатного пюре и жарить еще 5–7 мин, затем положить предварительно подсушенную муку, сметану и влить бульон. Дать прокипеть 2–3 мин, заправить солью, перцем.

Бефстроганов из отварного мяса под соусом бешамель

Ингредиенты: *400 г мяса, 40 г сливочного масла, томатный сок, 80 г сметаны, зелень, соль.*

Для соуса: 40 г муки, 1/3 стакана молока, соль.

Способ приготовления

Соус: муку развести в 4 ложках холодного молока, процедить, влить остальное горячее молоко и довести до кипения. Посолить по вкусу.

Мясо отварить, нарезать тонкими полосками, выложить на сковороду, залить соусом, добавить по вкусу томатный сок и варить на слабом огне 10 мин. Перед окончанием варки посолить и добавить сметану.

При подаче к столу заправить растопленным сливочным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Тефтели в томате

Ингредиенты: *500 г мяса, 100 г белого хлеба, 1 луковица, 100 г томатного пюре, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, чеснок, лавровый лист, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 1 стакан мясного бульона, перец, соль.*

Способ приготовления

Белый хлеб замочить в воде. Мясо пропустить через мясорубку вместе с отжатым хлебом и репчатым луком, хорошо перемешать. Из полученного фарша сформовать шарики массой 20–30 г, обвалять их в муке и обжарить. Обжаренные тефтели сложить в неглубокую кастрюлю, добавить томатное пюре, мясной бульон, перец, лавровый лист, растертый с солью чеснок и тушить на слабом огне 10–15 мин, заправить острым томатным соусом.

Ребрышки, тушенные с горохом

Ингредиенты: *350 г свиных ребрышек, 30 г топленого сала, 400 г гороха, 50 г моркови, 80 г репчатого лука, зелень укропа, соль.*

Способ приготовления

Свиные ребрышки порубить по 2 кусочка на порцию, посолить, обжарить с луком и морковью. Сложить в кастрюлю или сотейник, соединить с отваренным горохом, чере дуя его с мясом слоями, залить бульоном и ту шить до готовности. За 5 мин до подачи на стол добавить мелко порезанную зелень укропа.

Баранина деликатесная

Ингредиенты: *1 кг баранины, 4 зубчика чеснока, розмарин, 60 г сливочного масла или маргарина, 4 ломтика грудинки или свиного сала, 1/2 стакана белого сухого вина, 250 г очищенных помидоров, зелень петрушки, мясной бульон, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Нашпиговать мясо 2 зубчиками чеснока, разрезанными

пополам, листиками розмарина, посолить, поперчить, свернуть рулетом, перевязать ниткой и обжарить в сливочном масле или маргарине. Несколько минут варить грудинку или свиное сало, процедить, смешать с мясом и жарить до образования золотистого оттенка. Посолить, поперчить, добавить 2 зубчика чеснока, полить вином, дать ему испариться, положить помидоры, мелко нарезанную петрушку, закрыть крышкой и оставить на небольшом огне на 40–45 мин, подливая бульон. Подать к столу, удалив нитку, с ломтиками грудинки и соусом.

Рагу из баранины

Ингредиенты: *500 г баранины (грудинка или лопатка), 500 г картофеля, 2 моркови, 1 репа, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томатного пюре, 2–3 стакана бульона или кипятка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 5–6 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, зелень петрушки, соль.*

Способ приготовления

Куски баранины с косточками посолить, положить в хорошо разогретый с жиром сотейник, обжарить до образования румяной корочки, посыпать мукой и, помешивая, жарить еще 2–3 мин. Затем влить горячий бульон или воду, положить томатное пюре, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне 45–60 мин.

Морковь, картофель, репу, лук, корень петрушки очистить, вымыть, нарезать небольшими дольками, слегка их поджарить и добавить в баранину. Посолить, положить перец горошком, лавровый лист и тушить до готовности около 30 мин. Вкус рагу будет тоньше, если все специи завернуть в марлю, потушить вместе с рагу 10–15 мин, после чего марлю со специями удалить.

При подаче на стол рагу посыпать измельченной зеленью петрушки.

Рулетики из свинины

Ингредиенты: *500 г свинины (мякоть), 40 г сала, 3 зубчика чеснока, 100 г твердого сыра,*

1 ст. ложка десертного вина, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки жира, зелень петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать на порционные куски, тонко отбить и натереть смесью толченого чеснока и сала. Сыр натереть на крупной терке и смешать с измельченной зеленью. Сырную массу

уложить на отбитое мясо, свернуть рулетиками и выдержать в холодном месте

2 ч. Затем сбрызнуть рулетики вином, обжарить до образования румяной короч ки смазать сметаной и жарить, пока сметана не загустеет. Посыпать рулетики тертым сыром и довести до готовности в духовке.

Мясо нутрии с рисом и майонезом по-домашнему

Ингредиенты: *500 г мяса нутрии, 30 г кулинарного жира, 350 г риса, 3 луковицы, 230 г майонеза, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо порезать на кусочки весом около 30 г, посолить, поперчить, обжарить до подру мянивания и переложить в сотейник. Луковицы очистить, разрезать на половинки и каждую нашинковать тонкими полукольцами. Измельченный лук спассеровать на жиру.

Рис припустить в небольшом количестве воды.

В сотейник с мясом выложить лук и рис, залить все майонезом и тушить до готовности положив лавровый лист. Готовое блюдо украсить измельченной зеленью укропа.

Гуляш классический

Ингредиенты: *500 г мяса (мякоть), 2 ст. ложки жира, 2 луковицы, 21/2 ст. ложки томатного пюре или 2 чайные ложки томатной пасты, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 1 зубчик чеснока, 2 лавровых листа, сливочное масло, перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками (по 20–25 г), посолить, поперчить и обжарить до образования румяной корочки. Затем положить в неглубокую посуду, залить водой или бульоном (11/2 стакана) и тушить до полуготовности (говядину или баранину – 40–50 мин, свинину и телятину – 20–30 мин). Мелко нарезать лук, слегка поджарить его с жиром и, продолжая жаренье, добавить томатное пюре и предварительно подсушенную муку; все это развести соком, полученным при тушении мяса, добавить мелко истолченный чеснок, лавровый лист, сметану и прокипятить. Положить в соус сливочное масло (по вкусу), залить им мясо и тушить до готовности. Подать с рисом, тушенным в бульоне.

Ёжики

Ингредиенты: *1 кг мяса (мякоть), 8 луковиц, 2 яйца, 200 г риса, бульон, лавровый лист, перец, соль.*

Способ приготовления

Сырое мясо и нарезанный репчатый лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, поперчить и посолить. В фарш добавить сырые яйца. Фарш обязательно разбить тяпкой или деревянной лопаткой. В готовый фарш всыпать сырой рис и все хорошенько перемешать. Фарш разделать на круглые шарики и положить их рядами в кастрюлю. Ёжики залить мясным бульоном настолько, чтобы он покрыл их, добавить лавровый лист, перец. Тушить ёжики до тех пор, пока полностью не сварится рис. Ежики выложить на блюдо и поставить на стол. На гарнир хорошо подать картофель в любом виде, соленые огурцы и помидоры.

Блюда из запеченного мяса

Мясо, запеченное по-русски

Ингредиенты: *500 г постной свинины, 3 зубчика чеснока, 30 г кулинарного жира, 2 луковицы, 500 г картофеля, 15 г сухарей, 750 г томатного соуса, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо порезать на кусочки весом около 30 г, посыпать мелко нарубленным чесноком, поперчить, посолить и обжарить. Затем подготовленное мясо выложить на смазанную жиром сковороду, добавить пассерованные полукольца лука, нарезанный кружочками обжаренный картофель, залить томатным соусом, посыпать сухарями и запечь.

Печеное мясо

Ингредиенты: *500 г жирного бараньего мяса, 1–2 пучка зеленого лука, 2 ст. ложки уксуса, перец, соль.*

Способ приготовления

Мякоть баранины нарезать кусочками 5–6 см шириной, посолить, поперчить, поджарить на хорошо разогретой чугунной сковороде по 3–4 мин с каждой стороны. Если мясо постное, положить в сковороду кусочек бараньего жира (но не масла). Выложить на тарелку, посыпать мелко нарубленным зеленым или репчатым луком, полить уксусом. Подать с домашней лепешкой и чаем.

Свинина, запеченная в фольге

Ингредиенты: *300 г свиной мякоти, сметана, чеснок, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Кусок свинины натереть чесноком, солью и перцем, завернуть в фольгу, положить на противень швом вверх и поставить в духов ку. Готовность определить, проколов свинину ножом или вилкой – должен появиться прозрачный сок. Для получения румяной корочки фольгу развернуть, смазать мясо сметаной, поставить в духовку еще на несколько минут. На гарнир подать кабачки или

тушеные овощи.

Свинина, запеченная с картофелем в майонезе

Ингредиенты: *500 г свинины, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 1 ст. ложка маргарина, 200 г майонеза, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и выложить на дно глубокой формы с растопленным маргарином. Затем – слой нашинкованного лука. Последний слой – картофель, нарезанный тонкими кружочками. Сверху посолить, залить майонезом и запекать в умеренно нагретой духовке около 1,5 ч.

Свинина, запеченная с сыром и луком

Ингредиенты: *500 г свинины (мякоть), 2 луковицы, 50 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка жира, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, поперчить, посолить и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Луковицы очистить, разрезать пополам, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами и спассеровать в жире. Сыр натереть на крупной терке и смешать с майонезом.

Обжаренное мясо выложить на противень, сверху выложить лук, закрыть его сырной смесью и запечь в духовке.

Свиная грудинка со свеклой

Ингредиенты: *500 г свиной грудинки, 11/2 ст. ложки топленого свиного сала, 700 г свеклы, 3 луковицы, 1 стакан свекольного кваса, 1 ст. ложка муки, соль.*

Для свекольного кваса: 5 кг свеклы, 10 л воды.

Способ приготовления

Свиную грудинку порезать небольшими кусочками, обвалять в муке, поджарить на сале вместе с луком, переложить в кастрюлю, перемешать с нарезанной кусочками свеклой, залить свекольным квасом и тушить до готовности.

Свекольный квас: столовую свеклу очистить, вымыть, 1/5 часть нарезать кружками, уложить вперемежку с целыми корнеплодами, залить холодной кипяченой водой и поставить в

теплое место. После окончания процесса брожения вынести квас на холод. Через 15 дней квас готов.

Мясо «Экзотика»

Ингредиенты: *500 г свинины (филе), 1/2 стакана измельченного чеснока, 1 банка майонеза, 200 г сыра, душистый молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мякоть нарезать тонкими ломтиками, отбить, уложить на смазанный маслом противень, посолить, поперчить, положить на каждую отбивную измельченный чеснок, 1/2 ст. ложки майонеза, а сверху посыпать натертым на терке сыром. Запечь в духовке до готовности.

Мусака из мясного фарша с картофелем и яйцами

Ингредиенты: *750 г мясного фарша, 2 луковицы, 750 г картофеля, 1–2 моркови, 4 яйца, 1/2 стакана жира, 1 ст. ложка томатного пюре, 4 чайные ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки черного молотого перца, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль.*

Способ приготовления

Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Затем обжарить лук в жире, добавить фарш, посыпать черным и красным молотым перцем, посолить и продолжить обжаривание до готовности фарша. После этого положить томатное пюре, очищенный и нарезанный небольшими кубиками картофель, натертую на крупной терке морковь, залить стаканом горячей воды, переложить на противень, добавить еще немного горячей воды и запечь в умеренно горячей духовке. Сделать в готовой мусаке 4 углубления, отбить в каждое из них по яйцу, слегка посолить, поперчить, положить по чайной ложке сливочного масла, снова поставить в духовку и запекать, пока белок не свернется.

Запеканка из говядины и картофеля

Ингредиенты: *400 г говядины, 2 ст. ложки жира, 2 луковицы, 1 кг картофеля, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны,*

перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, залить горячей водой, посолить и сварить до готовности. Горячий картофель помять и разбавить горячим молоком.

Мякоть отварной говядины нарезать кусочками, положить на сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить до образования румяной корочки. После этого пропустить через мясорубку, посыпать солью, перцем, добавить пассерованный лук и хорошо перемешать.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями, положить половину картофельного пюре, на него ровный слой фарша, поверх него – слой картофельного пюре. Затем поверхность смазать яйцом, взбитым со сметаной и сбрызнуть разогретым сливочным маслом. Запеканку поставить в горячую духовку и запечь до образования румяной корочки. Подать с овощным салатом.

Запеканка из свинины и макарон

Ингредиенты: *500 г вареной мякоти свинины, 500 г макарон, 2 луковицы, 50 г жира, 4 яйца, 2 стакана молока, панировочные сухари, соль.*

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, воду слить, а макароны промыть холодной водой. Луковицы очистить, разрезать пополам, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами и обжарить в жире. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с жареным луком и посолить. Яйца взбить, добавить молоко и макароны.

Форму для запекания смазать жиром и выложить в нее половину приготовленной макаронной массы. На нее уложить мясную массу, а сверху положить оставшиеся макароны. Переложить все кусочками жира, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовке 30 мин. Сначала форму держать закрытой, а в конце запекания крышку снять. Подать к столу с салатом из свежей капусты.

Запеканка из мяса, моркови и соленых огурцов

Ингредиенты: *500 г постной вареной свинины, 150 г шпика, 75 г белого черствого хлеба, 1 яйцо, 500 г моркови, 2 соленых*

огурца. 1 луковица, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления

Хлеб замочить в молоке и слегка отжать. Морковь очистить, нарезать брусочками и припустить в небольшом количестве воды до мягкости. Огурцы натереть на крупной терке.

Мясо, шпик, хлеб, лук и морковь дважды пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, молоко, огурцы и все перемешать. Массу выложить в форму для запекания, смазанную маслом, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовке при умеренном нагреве 30 мин.

Запеканка из макарон, мясного фарша и сыра по-итальянски

Ингредиенты: *250 г мясного фарша, 250 г макарон, 250 г сыра моцарелла, 150 г брынзы, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица,*

1 поми дор, 2 моркови, 100 г корня сельдерея,

2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки томатной пасты, 3 яйца, 300 мл мясного бульона, пучок базилика, черный молотый перец, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Макароны отварить до готовности. Морковь, лук, сельдерей и чеснок очистить, мелко нашинковать и потушить в глубокой сковороде на масле. Добавить фарш и тушить в течение 6 мин, а затем положить томатную пасту, влить бульон, посолить, поперчить и варить в течение 10–15 мин на умеренном огне. Помидор и сыр моцарелла нарезать кружочками. Смешать макароны с подготовленным фаршем, уложить их в смазанную маслом форму, сверху выложить ломтики помидора и сыра, посыпать зеленью базилика. Брынзу измельчить, слегка взбить с яйцами и этой смесью полить сверху. Запекать в духовке в течение 40 мин при температуре 200 °С.

Окорок запеченный

Ингредиенты: *500 г окорока, 2 стакана ржаной муки, вода.*

Способ приготовления

Из ржаной муки и воды замесить густое тесто и раскатать две лепешки. Одну положить на смоченный холодной водой противень, а на нее – предварительно посоленный окорок салом вверх. Другой лепешкой накрыть и защипать края. Запекать в

духовке около 3 ч.

Мясной паштет в корзиночках

Ингредиенты: *300 г постной свинины, 1 луковица, 1 яблоко, 2 ст. ложки риса, сваренного до полуготовности, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка жира, сахар, черный молотый перец, соль.*

Для корзиночек: 300 г муки, 200 г маргарина, 3 желтка, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить на жире, добавить тонко нашинкованный репчатый лук и поджарить все до готовности. Затем смесь дважды пропустить через мясорубку, причем второй раз – вместе с измельченным яблоком. К полученной массе добавить соль, перец, рис, сахар и воду, а потом, помешивая, тушить 15 мин.

Корзиночки: порубить маргарин, смешать с мукой, добавить яичные желтки и соль и вымесить. Если полученное песочное тесто окажется слишком жестким, можно добавить 1–2 ст. ложки сметаны. Тесто тонко раскатать, вдавить в формочки для кекса (диаметром около 5 см), поставить их в духовку. Когда корзиночки станут светло-коричневого цвета, аккуратно их вынуть, остудить и наполнить паштетом. Перед подачей к столу корзиночки с паштетом подогреть в духовке.

Паштет можно подать не только в корзиночках из теста, но и в розетках или на ломтиках пшеничного хлеба.

Голубцы, пельмени

Голубцы со свининой

Ингредиенты: *1 кг белокочанной капусты, 100 г жира, 70 г томатного пюре, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, вода, соль.*

Для фарша: 500 г свиного филе, 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 75 г риса, перец, соль.

Способ приготовления

Из мягкого кочана средней величины вырезать кочерыжку, положить его в подсоленный кипяток и обварить, чтобы листья стали эластичными. Вынуть кочан из воды и отделить от него листья. Толстую часть листьев можно аккуратно срезать ножом или слегка отбить деревянным молоточком.

Фарш: свиное филе пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить сливочное масло, отваренный до полуготовности рис, посолить, поперчить. Массу тщательно вымесить.

На подготовленные капустные листья выложить начинку и завернуть их конвертом. Голубцы обвалять в муке и обжарить в разогретом жире до коричневого цвета. Переложить голубцы в кастрюлю, подлить бульон или горячую воду. На сковороде в жире обжарить томатное пюре, добавить его в кастрюлю и тушить голубцы до готовности. Затем добавить сметану.

Пельмени уральские

Ингредиенты: *Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль по вкусу.*

Для фарша: по 150 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 2–3 ст. ложки сливок, 1–2 луковицы, черный молотый перец, соль.

Для приправы: 3–4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки уксуса, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Тесто: муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, яйцо, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 20–30 мин, прикрыв холщовой салфеткой.

Фарш: говядину, свинину и баранину два раза пропустить

через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. Постепенно влить в фарш сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Тесто раскатать в виде жгута, нарезать кусочками, из которых раскатать тонкие лепешки, сверху положить по чайной ложке мясного фарша и защипнуть. Взбить оставшуюся часть яйца, смазать им готовые пельмени, выложить на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод.

Готовить пельмени на пару 10–15 мин. Подать, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью, перцем.

Пельмени сибирские

Ингредиенты: *Для фарша: 600 г говядины, 300 г свинины, 2 луковицы, 3/4 стакана бульона, черный молотый перец, соль.*

Для теста: 700 г муки, 1 1/2 ста кана воды, 2 яйца, 1 чайная ложка соли (без верха).

Способ приготовления

Фарш: мясо пропустить через мясорубку, добавить натертый на терке лук, бульон, перец, соль и все тщательно перемешать.

Тесто: из муки, 1 яйца, воды и соли замесить не очень крутое тесто, накрыть его салфеткой и оставить на 25–30 мин.

Раскатать из теста лист толщиной до 2 мм и смазать его яйцом. Во всю длину раскатанного теста на расстоянии 3–4 см от края положить шарики фарша диаметром 2 см на расстоянии между ними в 2–3 см. Закрыть шарики краем теста, прижать руками вокруг шариков и вырезать пельмени металлической формой в виде полумесяца.

Готовые изделия опустить в подсоленную кипящую воду, осторожно помешать, чтобы пельмени не пристали ко дну, а когда они всплывут, оставить на 5–6 мин при очень слабом кипении. Сваренные пельмени вынуть шумовкой на блюдо и полить маслом.

Рулеты, студни

Рулет из свиных ножек и головы

Ингредиенты: *1/2 свиной головы, 2 ножки, 1 луковица, 2 моркови, 3 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, сельдерей, лук-порей, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Промытые и разрубленные голову и ножки залить холодной водой так, чтобы она полностью покрывала мясные продукты в кастрюле, и варить в закрытой посуде 2–3 ч вместе с кореньями и пряностями до отделения мякоти от костей. Отделить мякоть, порубить ее, добавить молотый перец, размельченный лавровый лист, соль и все перемешать. Приготовленное таким образом мясо положить на целлофан или двойную марлю, свернуть в виде рулета, туго перевязать шпагатом и варить 25–30 мин в том же бульоне. Затем охладить, вынуть из бульона и положить под гнет.

Рулет из говядины

Ингредиенты: *800 г говядины, 200 г шпика, 3 яйца, 3 ст. ложки молока, 10 г жира для жаренья, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Говядину отрезать так, чтобы получился широкий кусок. Мясо отбить, посыпать солью и молотым перцем. На поверхность говядины уложить тонко нарезанные ломтики шпика, а сверху – яичницу, приготовленную из яиц, молока и жира. Подготовленную таким образом говядину осторожно завернуть в ткань или целлофан, перевязать суровой ниткой и варить на 2 ч. Готовую говядину охладить и положить под груз между двумя дощечками на 5 ч. Затем удалить ткань или целлофан и нарезать ломтиками. К столу подать с огурцами и помидорами.

Студень

Ингредиенты: *1/3 часть небольшой свиной головы, 2 свиные ножки, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 лавровых листа, 5 зубчиков чеснока, 10 зерен*

душистого перца, вода (на 1 кг мяса – 2 л воды), соль.

Способ приготовления

Ножки и голову хорошо очистить, промыть, залить холодной водой и варить на медленном огне 3–4 ч, снимая пену и жир. Сваренное мясо вынуть из бульона, отделить от костей и нарезать небольшими кусочками. Кости снова положить в бульон, посолить, добавить коренья и варить еще 1 ч. В конце варки положить лавровый лист и перец. Затем вынуть кости, процедить буль он, дать отстояться и слить. Нарезанное мясо и овощи положить в процеженный буль он, дать закипеть и разлить в формы или миски. В каждую емкость положить пропущенный через чесночницу чеснок. Посуду поставить в холодильник для застывания.

Перед подачей на стол посуду опустить на несколько секунд в горячую воду, чтобы легче было опрокинуть студень на плоскую тарелку. К студню подать уксус, горчицу, соленые огурцы, хрен или майонез.

Сальтисон

Ингредиенты: *1 свиная голова, 4 свиные ножки, свиной желудок или толстые кишки, 10 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тмина, 2 стакана бульона, соль.*

Способ приготовления

Тщательно очищенную свиную голову варить вместе с ножками, добавив соль по вкусу, лавровый лист и перец горошком, до тех пор, пока мясо не начнет отставать от костей. Вынуть его, остудить и мелко нарезать, добавить молотый чеснок и тмин, влить 2 стакана бульона, в котором варилось мясо, перемешать и начинить смесью предварительно вывернутый и тщательно промытый желудок или толстые кишки. Желудок зашить, а кишки перевязать шпагатом и положить вариться в тот же бульон, в котором варилась голова. Варить на слабом огне 1,5–2 ч, после чего осторожно вынуть, остудить и, прижав доской, положить под гнет. Через 1–2 дня сальтисон положить в холодное и проветриваемое место.

Ножки свиные фаршированные

Ингредиенты: *2 свиные ножки, 500 г постной свинины, 1–2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 лук-порей, 1 яйцо, 1 чайная ложка*

сливочного масла, 1 морковь, зелень сельдерея, ломтик белого хлеба, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свиные ножки тщательно очистить и вымыть, после чего осторожно отделить мясо и кости так, чтобы кожа осталась целой. Репчатый лук и лук-порей мелко нашинковать и спассеровать на масле. Ломтик хлеба замочить в воде или молоке. Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку, добавить перец, соль, яйцо и тщательно перемешать. Нафаршировать этим фаршем свиную кожу и зашить. Варить около 2 ч в подсоленной воде вместе с кореньями. Затем ножки вынуть и положить под груз между двумя дощечками. Охлажденные ножки нарезать ломтиками, уложить на блюдо, залить бульоном, в котором они варились, и дать застыть.

Шашлыки

Шашлык из говядины

Ингредиенты: *1 кг говяжьего филе, 2 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, корица, 5 зубчиков чеснока, 4 луковицы, 6 помидоров, 1 бутылка сухо го вина, 1 чайная ложка уксусной кислоты, 1 ст. ложка сахара, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, залить вином и мариновать в течение 4 ч. Затем вынуть его из маринада, положить слоями в посуду, каждый слой посыпая солью, перцем, измельченным лавровым листом, гвоздикой и корицей, перекладывая кружочками лука и помидора, сбрызгивая вином, к которому добавлены уксусная кислота и сахар. Оставшимся вином залить последний слой мяса, положить сверху небольшой груз и мариновать 2 дня. Затем кусочки мяса насадить на шампуры и жарить на горячих углях, неоднократно сбрызгивая маринадом.

Шашлык из баранины по-кавказски

Ингредиенты: *1 кг мякоти баранины, 5 луковиц, лимонный сок, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мякоть баранины без сухожилий нарезать кусочками, посолить, поперчить, смешать с мелко нарезанным луком, смочить лимонным соком, перемешать, плотно уложить в стеклянную или эмалированную посуду и поставить в холодильник на 4–6 ч. Когда мясо промаринуется, нанизать его на шампуры, перемешивая мясные кусочки с кружками репчатого лука. Затем смазать шашлык курдючным салом или сливочным маслом и жарить на решетке над раскаленными углями. Готовый шашлык можно подать на шампурах или выложить на блюдо, посыпать сыром, крупно нашинкованным луком, помидорами и дольками лимона. Отдельно к шашлыку подать острый кетчуп.

Мясо по-уссурийски

Ингредиенты: *250 мерзлого мяса, 250 г репчатого лука, 250 г*

моркови, 2 зубчика чеснока, растительное масло, уксус, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мерзлое мясо настрогать в виде вермишели и залить 9 %-ным уксусом на 15–20 мин. Морковь очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Промаринованное мясо отцедить и смешать с морковью и луком.

В кипящее растительное масло всыпать перец и соль и залить этой смесью мясо. Затем добавить пропущенный через чесночницу или измельченный чеснок и все тщательно перемешать. Мясо поставить для пропитки в холодильник на 8–9 ч.

Колбасы

Колбаса литовская

Ингредиенты: *450 г свинины, 50 г несоленого сала, 40 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 30 мл воды, свиной жир, свиные тонкие кишки, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Свиное мясо, лук и чеснок пропустить через мясорубку с крупной решеткой, соединить с салом, нарезанным мелкими кубиками, водой, солью и специями. Приготовленным фаршем не туго заполнить тонкие свиные кишки и варить колбасу в кипящей подсоленной воде 15–20 мин. Затем колбасу обжарить на сковороде. Подать с тушеной капустой или картофельным пюре.

Латгальские колбаски с чесноком

Ингредиенты: *800 г постной свинины, 200 г свежего шпика, 1 головка чеснока, тмин, 3/4 стакана воды, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку, шпик нарезать маленькими кубиками, чеснок растолочь.

Смешать мясной фарш, шпик и чеснок, добавить тмин, воду, перец и соль и все тщательно вымешать. Затем начинить этой массой хорошо обработанные кишки, концы их завязать. Сначала колбаски варить 15 мин в кипятке, а затем жарить в жире до коричневого цвета.

Колбаски домашние деревенские

Ингредиенты: *800 г свинины, 100 г свиного сала, 30 г свиных тонких кишок, 1/3 стакана воды, 1 г селитры, 3 г сахара, 10 г чеснока, специи и соль по вкусу.*

Способ приготовления

Свинину пропустить через мясорубку, чеснок измельчить, сало нарезать небольшими кубиками, добавить соль, перец, лавровый лист, сахар, селитру, воду и все перемешать. Наполнить этим фаршем кишки. Колбаски сушить 24 ч в подвешенном

состоянии.

Маленькие колбаски из свинины и говядины

Ингредиенты: *1 кг свинины, 100 г говядины, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка водки, 1 чайная ложка крахмала, 11/2 стакана воды, жир для жаренья, тмин, черный молотый перец, 1 чайная ложка соли.*

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку, второй раз – вместе с рубленым луком. К фаршу добавить толченый чеснок, тмин, водку, крахмал, воду, перец и соль. Массу тщательно вымешать и оставить для набухания на 1 ч.

Наполнить фаршем кишки, разрезать их на кусочки длиной 15 см, концы завязать. Жарить колбаски на разогретом жире, время от времени переворачивая.

Колбаски из свинины и картофеля

Ингредиенты: *800 г постной свинины, 300 г картофеля, 1 ст. ложка водки, тмин, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку, смешать с натертым на мелкой терке картофелем, добавить водку, тмин, перец, соль и тщательно вымешать фарш.

Наполнить фаршем кишки, разрезать их на кусочки длиной 15 см, концы завязать. Жарить колбаски на разогретом жире, время от времени переворачивая.

Колбаса ливерная

Ингредиенты: *1 кг свиной печени, сердце, почки, язык, 1/2 кг свежего свиного сала, кишки, лавровый лист, черный перец горошком, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Печень вымочить в холодной воде, нарезать тонкими ломтиками, облить кипятком и оставить на 15–20 мин. Из сердца вырезать кровеносные сосуды. Почки очистить от жира и пленок, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. После этого воду слить, почки промыть. Подготовленные почки отварить вместе с сердцем, языком и

пряностями, затем вынуть из бульона, охладить и пропустить через мясорубку вместе с печенью. Массу хорошо растереть. Отдельно сварить сало, нарезать мелкими кусочками, смешать с фаршем и, добавив молотый перец и соль, снова все перемешать. Начинить этой массой подготовленные толстые свиные кишки и варить 10–15 мин.

Ливерная колбаса пригодна для быстрого употребления.

Блюда из птицы

Жаркое «Берестье»

Ингредиенты: *600 г куриного мяса, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки измельченных грецких орехов, соль.*

Способ приготовления

Луковицы очистить, мелко нашинковать и спассеровать. Картофель очистить, нарезать ломтиками и обжарить до золотистого цвета. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить, переложить в жаровню, добавить лук, ломтики жареного картофеля, промытый изюм, измельченные орехи и соль. Все залить сметаной и тушить на небольшом огне около 30 мин.

Плов с уткой

Ингредиенты: *1 тушка утки, 300 г риса, 2 моркови, 3 ст. ложки томатного соуса, черный перец горошком, лавровый лист, соль.*

Способ приготовления

Утку разрезать на кусочки с косточками, слегка обжарить, сложить в кастрюлю, залить кипятком, положить черный горький перец горошком, лавровый лист, посолить и тушить на медленном огне.

Рис промыть, обсушить. Нашинкованный лук обжарить. Натереть на крупной терке морковь, смешать с томатом. В кастрюлю с тушеным мясом сложить слоями рис, лук, морковь. Добавить воды столько чтобы уровень бульона был на 3 см выше содержимого. Тушить до готовности на медленном огне, не перемешивая.

Утка фаршированная

Ингредиенты: *1 тушка утки, 300–400 г крупы (гречневой, перловой или риса), 2 яйца, 1 яичный белок, 40 г жира, перетопленного из утки, 80 г репчатого лука, 30 г сушеных грибов, потроха, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Предварительно обработанную тушку хорошо размять на разделочной доске. Вдоль спины по позвоночнику острым ножом сделать надрез и вынуть основные кости, стараясь не задеть шкурку. Выломать из плечевого сустава крылья, из тазобедренного – ножки. Тушку посолить и оставить на 2 ч. Тщательно промытые овощи, грибы и потроха залить подсоленным кипятком и отварить до готовности. Жидкость отцедить. Крупу перемешать с яичным белком, залить кипящим отваром, в котором варились овощи и грибы, и сварить рассыпчатую кашу. Сваренную кашу выложить в миску и охладить. Грибы и потроха измельчить. Репчатый лук мелко нашинковать и обжарить в утином жире до золотистого цвета. Желтки отделить от белков. Белки взбить в крутую пену, желтки перетереть с зажаренным луком. Кашу перемешать со всеми компонентами, добавить соль, перец, зелень и в последнюю очередь взбитые белки. Начинить этой смесью утку, зашить все просветы. Тушку положить на смазанный жиром противень или в жаровню, полить сверху жиром, сбрызнуть водой и поставить в предварительно хорошо нагретую духовку. Жарить утку 1,5–2 ч, периодически поливая соусом и сбрызгивая водой. Готовую птицу положить на овальное блюдо, отрезать крылья и ножки, нарезать поперечными кусками толщиной в 2–3 см и полить соусом. Оставшийся соус подать в соуснике. Утку украсить зеленью. Подать с квашеной или тушеной капустой.

Курица под соусом из грецких орехов

Ингредиенты: *1 курица (около 2 кг), 300 г грецких орехов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 100 белого черствого хлеба, 200 мл куриного бульона, щепотка красного молотого перца, соль.*

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и продолжать варить при слабом кипении 1,5–2 ч.

Соус: лук нарезать кубиками, спассеровать на масле до светло-золотистого цвета, охладить и пропустить через мясорубку. Хлеб размочить в бульоне, пропустить через мясорубку и соединить с молотыми грецкими орехами, солью, перцем и подготовленным луком. Соус должен иметь консистенцию майонеза. Если он получится слишком густым, можно развести его небольшим количеством куриного бульона.

Готовую курицу охладить, мякоть отделить от костей, нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и полить соусом. Подать в холодном виде.

Курица под апельсиновым соусом

Ингредиенты: *500 г куриного филе, 1 апельсин, 1 лимон, 1 луковица, 3 ст. ложки йогурта без добавок, 1 чайная ложка черного чая, сливочное масло, чеснок, 2 ст. ложки апельсиновой цедры, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль.*

Способ приготовления

Соединить сок лимона, апельсина, настой черного чая, добавить красный перец, 1/5 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки тертого чеснока и мелко нарезанный лук. Залить этой смесью куриное филе и поставить его в холодильник на 1 ч. Затем филе выложить на сито, а когда стечет маринад, обжарить на сливочном масле с обеих сторон до золотистой корочки. Влить в сковороду маринад и тушить филе на слабом огне 20 мин. В йогурт добавить апельсиновую цедру и соединить с куриным филе, продолжая тушение в течение 1 мин. Подать вместе с соусом, в котором тушилось филе.

Цыпленок с баклажанами

Ингредиенты: *600 г филе цыпленка, 40 г сливочного масла 60 г белого вина, 10 г томатного пюре, 300 г баклажанов, 20 г муки, 40 г оливкового масла, 80 г помидоров, 10 г чеснока, 400 г картофеля, зелень петрушки, соль.*

Способ приготовления

Филе цыпленка обжарить на оливковом масле, залить белым вином и бульоном, добавить томатное пюре, чтобы получился соус розового цвета, посолить, посыпать измельченной зеленью петрушки и тушить до мягкости.

Баклажаны очистить, нарезать кружочками, посолить, выдержать 20 мин, отцедить горький сок, запанировать в муке и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки. Помидоры нарезать мелкими кубиками, обжарить, добавить измельченный чеснок. Картофель нарезать соломкой и обжарить в смеси оливкового и сливочного масла.

Приготовленное филе цыпленка полить соусом, в котором оно тушилось. Баклажаны разложить вокруг мяса, на них положить поджаренные помидоры, с обеих сторон разложить

жареный картофель. Подать с овощным салатом.

Цыпленок по-королевски

Ингредиенты: *550 г грудки цыпленка, 60 г зеленого сладкого перца, 90 г свежих грибов, 90 мл сливок, 30 г сливочного масла, 1 яичный желток, 45 мл сухого белого вина, красный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Грудку цыпленка без кожи потушить. Зеленый перец нарезать узкими полосками и тушить в сливочном масле на слабом огне, затем добавить нарезанные ломтиками свежие грибы, посолить и тушить до готовности. Влить сливки, дать им немного покипеть, положить нарезанную узкими полосками тушеную грудку цыпленка без кожицы и заправить блюдо красным молотым перцем. Сырой яичный желток растереть с сухим белым вином и полить смесью приготовленное блюдо. На гарнир подать хорошо обсушенный отварной рис.

Гусь с яблоками

Ингредиенты: *1 тушка гуся, 40 г сливочного масла или маргарина, 500 г яблок, майоран, соль.*

Способ приготовления

Предварительно обработанную тушку натереть солью и майораном и оставить на 1 ч. Яблоки вымыть, удалить сердцевину с семенами, разрезав их пополам. Начинить ими тушку, зашить, положить на противень или в жаровню, смазанную растительным маслом полить сверху жиром, сбрызнуть водой и поставить в хорошо прогретую духовку. Жарить, постоянно увлажняя соусом и сбрызгивая водой. Готового гуся порезать на порции, положить на овальное блюдо, по краям разложить яблоки. Остаток соуса подать в соуснице. Гуся украсить веточками зелени (сельдерей, укроп, петрушка). Подать с тушеной капустой или свеклой.

Гусь жареный с капустой

Ингредиенты: *1 тушка гуся (весом 1,5 кг), 100 г квашеной капусты, 150 г кислых яблок, 80 г репчатого лука, 50 г жира, мускатный орех, лавровый лист, корица, сахар, черный молотый*

перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленную тушку гуся вымыть и обсушить. Затем натереть ее корицей, мускатным орехом и посолить.

Лук тонко нашинковать и поджарить на жире, смешать с квашеной капустой, измельченными яблоками, перцем, лавровым листом и потушить 15–20 мин. Наполнить внутренность гуся этим фаршем, зашить, уложить в гусятницу и жарить в духовке около 2 ч, переворачивая, поливая жиром и обрызгивая водой.

Индейка, тушенная с рисом

Ингредиенты: *1 индейка (около 1,5 кг), 1 стакан риса, 1/2 стакана изюма без косточек (сабза), 1–2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1–2 чайные ложки имбиря, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, лавровый лист, черный перец горошком, соль.*

Способ приготовления

Рис отварить до полуготовности, промыть холодной водой, обсушить, перемешать с маслом, яйцами и изюмом, предварительно промытым в горячей воде.

Подготовленную тушку индейки промыть, натереть изнутри имбирем, начинить подготовленным рисом. Начиненную индейку зашить, положить в кастрюлю, обложить мелко нарезанными овощами и пряностями, налить немного кипятку и тушить на слабом огне под крышкой 1,5–2 ч. После этого снять крышку и поставить тушку на 15 мин в духовку, чтобы она подрумянилась.

Куриное филе, запеченное с рисом и кислым молоком

Ингредиенты: *500 куриного филе, 125 г сливочного масла, 1 стакан риса, 3–4 ломтика хлеба, 1/2 стакана кислого молока, 4 стакана бульона, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Рис отварить в течение 20 мин на слабом огне в 3 стаканах бульона, снять с плиты и сразу же прибавить 1/4 часть масла, соль по вкусу и посыпать крупно молотым черным перцем. Хлеб нарезать кубиками, поджарить его в 1/4 части масла, уложить на противень и залить бульоном. Сверху положить готовый рис, затем кусочки мяса, поджаренные в оставшемся масле. Кислое молоко взбить и равномерно залить им мясо. Запечь в горячей духовке. При подаче нарезать на куски.

Чахохбили

Ингредиенты: *600–700 г курицы, 300 г репчатого лука, 300 г томатного соуса, 70 г жира, 200 г помидоров, 50 г виноградного или яблочного уксуса, лавровый лист, зелень, перец, соль.*

Способ приготовления

Курицу порубить на кусочки по 40–50 г и обжарить, затем добавить пассерованный лук, томатный соус, уксус или белое столовое вино, перец горошком, лавровый лист и тушить 15–20 мин. Подавая на стол, добавить к чахохбили поджаренные половинки свежих помидоров, посыпать зеленью петрушки и укропа. На гарнир подать рис.

Пельмени с куриным фаршем

Ингредиенты: *Для теста: 700 г муки, 1 1/2 стакана воды, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.*

Для фарша: 500 г куриного филе, 100 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Замесить не очень крутое тесто из муки, яиц, воды и соли, накрыть салфеткой и дать постоять 25–30 мин. Филе курицы пропустить через мясорубку вместе с чесноком, добавить натертый на мелкой терке сыр. Все хорошо перемешать.

Сформовать пельмени, опустить их в кипящую подсоленную воду, варить 8—10 мин, а когда пельмени всплывут, оставить еще на 5–6 мин при слабом кипении.

Куриные котлеты

Ингредиенты: *1 кг куриного филе, 100 мл сливок, 150 г сливочного масла, 1 желток, 100 г белого хлеба, 1 чайная ложка водки, панировочные сухари, соль.*

Способ приготовления

Белый хлеб замочить в сливках. Филе курицы и размоченный хлеб пропустить через мясорубку. К полученному фаршу добавить 100 г сливочного масла, водку, яичный желток, посолить, тщательно вымешать. Массу разделать на небольшие котлеты, запанировать их в сухарях и жарить на оставшемся сливочном масле.

Куриные котлеты с грецкими орехами

Ингредиенты: *500 г куриного филе, 120 г ядер грецких орехов, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 стакана панировочных сухарей, зелень петрушки, 2 зубчика чеснока, соль.*

Способ приготовления

Фарш: ядра грецких орехов пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, толченый чеснок, яйцо, соль и тщательно перемешать.

Филе нарезать на пластинки, отбить его до толщины 5 мм, на середину уложить фарш, края соединить и придать форму котлеты. Запанировать котлеты в сухарях и обжа рить до образования румяной корочки, а затем сложить их в сотейник и довести до готовности в духовке.

Колбаски куриные с грибами

Ингредиенты: *500 г куриного филе, 200 г жареных шампиньонов, 50 г тертого сыра, майонез, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мясо порезать порционными кусочками, отбить, поперчить и посолить. В середину каждой отбивной выложить немного грибов и тертого сыра, завернуть и связать ниткой. Обжарить все колбаски до полуготовности, выложить в форму, смазать майонезом, налить немного воды (на донышко) и тушить в духовке до готовности.

Рулет из курицы с омлетом

Ингредиенты: *900 г филе курицы, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.*

Способ приготовления

Куриное филе хорошо отбить, посолить, уложить слоем. Яйца смешать с молоком, посолить и зажарить омлет. Выложить его на слой подготовленного куриного филе, свернуть в виде рулета, перевязать нитками, положить в форму, смазанную жиром, и запечь в духовке.

Окорочка в тесте

Ингредиенты: *3 куриных окорочка, 4 ст. ложки растительного масла, 1 кубик куриного бульона.*

Для теста: 200 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки топленого масла, 2 головки измельченного чеснока, соль.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, соли, яиц, топленого масла, ввести мелко измельченный чеснок. Все тщательно перемешать.

Окорочка порубить, положить на глубокую сковороду, залить водой, влить растительное масло, посыпать раскрошенным кубиком куриного бульона. Тушить до полного выпаривания жидкости. Мясо кусочками отделить от костей. Каждый кусочек обмакнуть в тесто и опустить в кипящий жир.

Ножки куриные, фаршированные орехами

Ингредиенты: *500 г куриных ножек, 1 яблоко, 2 ст. ложки ядер грецких орехов, 50 г белого хлеба, 2 яйца, 3 ст. ложки маргарина, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

С куриных ножек осторожно снять кожу, перерубить косточки так, чтобы небольшая часть их осталась со снятой кожицей.

Фарш: орехи поджарить и мелко порубить. Яблоко очистить от кожуры и семян и нарезать тонкой соломкой. Хлеб без корки натереть на мелкой терке. Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, соединить с орехами, яблоком и хлебом, добавить яйца, посолить, поперчить и перемешать. Полученным фаршем наполнить куриные ножки, обжарить во фритюре до румяной корочки и довести до готовности в духовке.

Ножки куриные, фаршированные печенью

Ингредие*нты: 4 куриные ножки, 2 ломтика черствого белого хлеба, 3/4 стакана молока, 1 куриная печень, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сметаны, щепотка мускатного ореха, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

С куриных ножек аккуратно снять кожу. Косточки перерубить таким образом, чтобы небольшая их часть осталась с кожей. Мякоть отделить от костей и пропустить через мясорубку, перемешать с размоченным в молоке и отжатым белым хлебом и еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу смешать с измельченным и обжаренным луком

и мелко нарезанной и обжаренной куриной печенью, добавить перец, мускатный орех, соль и тщательно перемешать.

Подготовленным фаршем наполнить кожу от ножек, зашить, обмазать сметаной, положить на сковороду, смазанную маслом, и запечь в духовке до светло-коричневого цвета.

Куриные крылышки в пивном кляре

Ингредиенты: *500 г куриных крылышек, растительное масло.*

Для кляра: 100 г пива, 2 яйца, 3–4 ст. ложки муки, перец, соль.

Способ приготовления

Смешать пиво, яйца, соль и перец, добавить муку и тщательно вымешать тесто, чтобы не было комочков.

Крылышки вымыть, посолить, поперчить, обмакнуть в кляр, напоминающий густую сметану, и обжарить в растительном масле. Подать с овощным гарниром.

Гусиная шейка фаршированная

Ингредиенты: *1 гусиная шейка, 100 г мякоти телятины, 1 гусиная печень, 50 г черствого белого хлеба, 1 стакан молока, 2 яйца, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Из тщательно очищенной, опаленной и промытой гусиной шейки осторожно, чтобы не повредить, чулком снять кожу и очистить ее от жира.

Телятину, гусиную печень и жир, снятый с шейки, вместе с размоченным в молоке белым хлебом пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и тщательно растереть деревянной ложкой, добавляя сырые желтки. Затем в массу влить взбитые в пену белки, осторожно перемешать и начинить этой смесью кожу. Начинять нужно не слишком туго, чтобы при дальнейшем приготовлении изделие не лопнуло. Кожу зашить с обоих концов и проколоть в нескольких местах булавкой. Отваривать шейку в подсоленной воде в течение 1 ч.

Гусиная печень под соусом

Ингредиенты: *500 г гусиной печени, 1/2 стакана коньяка или красного вина, 1 яйцо, мука, топленое масло или маргарин, соль.*

Для соуса: 2–3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки гусиного жира или

смальца, 1 стакан красного вина, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

За день до приготовления гусиную печень очистить от пленок и желчных протоков. Посолить, положить в миску, облить коньяком или красным вином и поставить в холодильник до утра, изредка поворачивая печень в маринаде.

Спассеровать в смальце или гусином жиру муку до коричневого цвета, развести ее горячим бульоном до консистенции жидкой сметаны, затем слегка проварить, чтобы соус загустел, посолить и поперчить по вкусу, добавить красное вино и довести до кипения.

В день приготовления печень вынуть из маринада, слегка обсушить салфеткой, нарезать кусочками по 60 г, обвалять в муке и окунуть во взбитое яйцо. В глубокой чугунной сковороде разогреть топленое масло или маргарин, быстро обжарить в нем куски печени, выложить на подогретое блюдо и держать в теплом месте.

В сотейник вылить оставшийся маринад и приготовленный соус, прокипятить и добавить 1/2 ст. ложки сливочного масла. Куски печени уложить на порционные тарелки, залить соусом и гарнировать отваренными мелкими клубнями молодого картофеля.

Горячая закуска из печени домашней птицы по-киргизски

Ингредиенты: *250 г печени домашней птицы, 2 луковицы, 2 ст. ложки топленого масла, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана тертого сыра, соль.*

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать кубиками, посолить и обжарить в масле вместе с луком.

Затем уложить в формочки, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до появления золотистой корочки.

Блюда из печени, почек, сердца, вымени и рубца

Печень жареная

Ингредиенты: *350 г печени, 1 луковица, 1/2 ст. ложки сливочного масла, жир для жаренья, соль.*

Способ приготовления

Печень залить молоком, выдержать 2 ч, очистить от пленок и желчных протоков, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обвалять в муке и жарить в большом количестве жира с обеих сторон. Затем сложить в посуду и сбрызнуть растопленным сливочным маслом. На оставшемся жире поджарить нарезанный кольцами лук и выложить его поверх печени.

Печень, жаренная в яйце

Ингредиенты: *400 г говяжьей печени, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Печень залить молоком, выдержать 2 ч, очистить от пленок и желчных протоков, нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, затем смочить во взбитых яйцах и жарить на растительном масле.

Печень в сметане

Ингредиенты: *500 г печени, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1 стакан воды, зелень укропа, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Печень обмыть, положить на 2 ч в молоко, срезать пленки, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить. Затем сложить в неглубокую кастрюлю, добавить предварительно поджаренный лук, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печень, воду и тушить на слабом огне 15–20 мин. При подаче полить соусом, полученным при тушении, и

посыпать измельченной зеленью укропа. На гарнир можно подать гречневую кашу, жареный картофель или макароны.

Печень, тушенная с грибами

Ингредиенты: *300 г печени, 50 г сухих грибов, 100 г топленого масла или жира, 100 г сметаны, 2 луковицы, 1 чайная ложка томатного соуса, соль.*

Способ приготовления

Печень нарезать небольшими кусочками и обжарить. Грибы замочить на 2–3 ч в холодной воде, а затем отварить их в этой же воде, вынуть, охладить и мелко нашинковать, а затем обжарить с луком, нарезанным кольцами.

Печень, грибы и лук положить в горшочек, залить грибным отваром, добавить сметану и томатный соус, закрыть крышкой и довести до готовности в духовке.

Крокеты из печени

Ингредиенты: *200 г жирной свинины, 500 г печени, 2–3 луковицы, 20 г сливочного масла для пассерования лука, 1 яйцо, 40 г жира, 20 г сливочного масла для поливки, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Печень варить недолго, пропустить через мясорубку вместе со свининой, добавить пассерованный на масле лук, сырое яйцо, черный молотый перец, соль и все тщательно перемешать. Приготовить небольшие продолговатые крокеты, обвалять их в сухарях и обжарить во фритюре. Готовые крокеты сбрызнуть маслом.

Оладьи из печени

Ингредиенты: *300 г печени, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, соль.*

Способ приготовления

Печень залить молоком, выдержать 2 ч, очистить от пленок и желчных протоков пропустить через мясорубку, смешать с сырым яичным желтком и мукой, посолить и тщательно вымесить. Яичный белок взбить в крутую пену и осторожно ввести в печеночную массу.

Полученную смесь выложить ложкой на сковороду с кипящим маслом и слегка обжарить с обеих сторон до розовато-коричневого цвета.

Блинчики с печенью

Ингредиенты: *Для теста: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка растительного масла.*

Для начинки: 400 г печени, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, сваренных вкрутую, щепотка мускатного ореха, щепотка черного молотого перца, соль.

Для соуса: 1 луковица, 1 морковь, 1 чайная ложка томатного пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка муки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Соус: репчатый лук мелко нашинковать, морковь натереть на мелкой терке. Обжарить лук и морковь в растительном масле, добавить томатное пюре, еще подержать на огне 5—10 мин, подлить 1 стакан бульона или воды, посолить, поперчить, заправить мукой, обжаренной в 1 ст. ложке сливочного масла, добавить сметану и сливочное масло.

Начинка: печень нарезать небольшими кусочками, обжарить, добавить мелко нашинкованный лук и довести до готовности. Затем лук и печень пропустить два раза через мясорубку, положить сливочное масло, поперчить, посолить и посыпать мускатным орехом. Массу тщательно перемешать.

Тесто: молоко взбить с яйцами, посолить, всыпать сахар, добавить постепенно муку и все тщательно перемешать. Для того чтобы при выпечке не смазывать сковороду, следует добавить в тесто 1 ст. ложку растительного масла и перемешать еще раз.

Из полученного теста испечь блины, сложить в кастрюлю, смазывая маслом и перекладывая начинкой. Кастрюлю поставить в духовку на небольшой огонь и запечь. Подавая на стол, полить соусом.

Котлеты из печени с рисом

Ингредиенты: *500 г сырой печени, 200 г отваренного риса, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, растительное масло, майонез, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Отваренный рис и сырую печень пропустить через мясорубку, добавить яйца, измельченный в чесночнице чеснок, соль и тщательно вымешать массу. Сформовать небольшие котлетки и обжарить их на растительном масле. При подаче на стол нанести сетку из майонеза.

Паштет из печени с салом

Ингредиенты: *500 г свиной печени, 200 г свежего сала, 200 г свиного филе, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 2 яйца, 1 ломтик булки, 1/3 стакана молока, 8 черных ягод можжевельника, душистый молотый перец, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Печень очистить от пленки и протоков и нарезать небольшими кусочками. На сковороду выложить нарезанное мясо, печень, нашинкованную соломкой морковь, лук, влить немного воды и потушить до мягкости. Затем массу охладить и два раза пропустить через мясорубка вместе с замоченной в молоке булкой. Добавить размягченное сливочное масло, взбитые яйца, измельченные ягоды можжевельника, соль, перец и растереть с добавлением мелко нарезанного сала до образования рыхлой массы.

Дно формы выложить тонко нарезанными ломтиками сала, положить печеночную массу, сверху покрыть также ломтиками сала и запекать в духовке в течение 30 мин. Готовый паштет охладить. Перед подачей на стол форму погрузить на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть на тарелку.

Печеночный рулет

Ингредиенты: *500 г говяжьей печени, 100 г соленого сала, 3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана растительного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Печень нарезать пластами толщиной 1,5 см. Такими же пластами, но толщиной не более чем 0,5 см, нарезать соленое сало и слегка отбить его. Лук мелко нашинковать и слегка отжарить.

Печень выложить одним пластом, сверху разложить сало, на него – слой лука, посолить, поперчить, скрутить рулетом, обвязать нитками, обвалять в муке и опустить в кипящее

растительное масло на 2–3 мин. Затем переложить рулет в кастрюлю, добавить нарезанные соломкой морковь и корень петрушки, влить немного воды и потушить. Готовый рулет охладить и нарезать тонкими ломтиками.

Почки тушеные

Ингредиенты: *1 кг почек, 2–3 луковицы, 10 г жира для пассеровки лука, 40 г жира для тушения почек, 1 ст. ложка муки для панировки, 5–6 горошин черного перца, лавровый лист, сок и цедра 1 лимона, 1 стакан бульона.*

Способ приготовления

Почки очистить от жира и пленок, вымочить в холодной воде, тщательно вымыть, положить в кастрюлю с холодной подсоленной водой и довести до кипения. После этого воду слить, почки обмыть, залить свежей водой и варить 20 мин. Затем нарезать их тонкими ломтиками, еще раз тщательно промыть, обсушить и запанировать в муке. На хорошо разогретом в кастрюле жире спассеровать мелко нашинкованный лук, положить почки и, немного поджарив их, залить бульоном, добавить натертую лимонную цедру и лимонный сок, лавровый лист, перец, соль и все вместе недолго потушить. Если почки долго тушить, они становятся твердыми. Подать с отварным картофелем.

Почки, тушенные по-литовски

Ингредиенты: *700 г говяжьих почек, 2 моркови, 1 корень петрушки с зеленью, 5 шт. картофеля, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки топленого сала, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки томатного пюре, 3 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Почки тщательно промыть, залить водой и вымачивать, меняя воду несколько раз. Затем залить их холодной водой, довести до кипения и слить воду. После этого залить их горячей подсоленной водой, отварить, нарезать нетолстыми ломтиками, обсыпать мукой и обжарить. Затем переложить в кастрюлю, залить водой или бульоном, добавить сметану, томатное пюре и тушить.

Очищенные и нарезанные соленые огурцы, морковь, петрушку, лук и картофель обжарить по отдельности, положить в

кастрюлю с почками и тушить до тех пор, пока они не станут мягкими. В конце добавить измельченный чеснок и перец. При подаче на стол блюдо посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Почки говяжьи в соусе с луком

Ингредиенты: *500 г почек, 600 г картофеля, 1 луковица, 4 соленых огурца, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, соль.*

Способ приготовления

Почки очистить от жира и пленок, вымочить в холодной воде, тщательно вымыть, положить в кастрюлю с холодной подсоленной водой и довести до кипения. После этого воду слить, почки обмыть, залить свежей водой и варить их до готовности около 1–1,5 ч.

Картофель очистить, нарезать дольками и обжарить. Луковицу мелко нашинковать и спассеровать.

Соус: муку поджарить в 1 ст. ложке растительного масла до темно-коричневого цвета развести 11/2 стаканами горячего бульона, в котором варились почки, и проварить на слабом огне в течение 5—10 мин.

Сваренные почки нарезать небольшими ломтиками, смешать с луком и вместе прожарить 2–3 мин. Затем почки переложить в неглубокую кастрюлю, добавить поджаренный картофель, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, лавровый лист, перец, залить подготовленным соусом, накрыть крышкой и поставить тушить на 25–30 мин.

При подаче на стол почки вместе с гарниром переложить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Рис со свиными почками в соусе

Ингредиенты: *600 г почек, 3 луковицы, 3 ст. ложки муки, 2 стакана нежирного кефира, 50 г воды, 2 стакана костного бульона, 1/2 чайной ложки 9 %-ного уксуса, щепотка сахара, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, 100 г растительного масла, 300 г отварного риса, 5 горошин душистого перца, щепотка черного молотого перца, соль.*

Способ приготовления

С почек удалить пленки и жир, разрезать каждую вдоль и вымачивать 2 ч в воде, часто меняя ее. Отцедить и замочить на 2–

3 ч в нежирном кефире или кислом молоке, разбавленном водой, часто переворачивая. Вынуть, дать жидкости стечь и нарезать ломтиками.

Луковицы очистить, мелко нашинковать и спассеровать в масле до золотистого цвета. Прибавить почки, несколько раз перемешать (долго почки жарить нельзя, так как они сделаются жесткими), посыпать мукой и, когда она прожарится, влить бульон и довести до кипения. Посолить, заправить уксусом, сахаром, душистым и черным перцем, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки и снять с огня.

Рассыпчатый рис выложить на тарелки и полить соусом с почками.

Биточки из сердца

Ингредиенты: *550 г сердца, 30 г манной крупы, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 180 мл воды, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Сердце вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, несколько раз пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, воду, перец, соль, перемешать, сформовать биточки, обвалять в муке и обжарить в топленом масле. Затем поставить в духовку и довести до готовности. При подаче полить растопленным маслом.

Гуляш из говяжьего сердца

Ингредиенты: *500 г говяжьего сердца, 1 ст. ложка муки, 70 г растительного масла, 1 ст. ложка томатного пюре, 1 луковица, 800 г картофеля, лавровый лист, соль.*

Способ приготовления

Из сердца вырезать кровеносные сосуды, обмыть, нарезать кубиками весом 30–40 г и снова промыть, посыпать перцем и солью и обжарить на сковороде с мелко нарезанным луком. После этого обсыпать мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные кусочки сложить в кастрюлю, залить горячей водой, положить томатное пюре, лавровый лист, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 1–1,5 ч.

Картофель очистить, обжарить в масле и подать к гуляшу.

Вымя, жаренное в сухарях

Ингредиенты: *500 г вымени, 1 луковица, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки топленого сала, соль.*

Способ приготовления

Вымя залить холодной водой на 3 ч, затем переложить его в кастрюлю, залить кипящей водой так, чтобы она только покрывала вымя, довести до кипения, удалить пену и варить на слабом огне без кипения до мягкости. За 1 ч до окончания варки добавить соль, лавровый лист, перец и разрезанную луковицу. Готовое вымя остудить и нарезать широкими тонкими ломтиками, обвалять в муке, яйце и сухарях и обжарить в топленом сале.

Подать с картофелем в любом виде.

Вымя с овощами

Ингредиенты: *500 г вымени, 1 морковь, 2 луковицы, 1 шт. сладкого красного перца, 1 помидор, 2 ст. ложки сметаны, мука, жир, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Вымя очистить от пленок и вымочить в течение 6–8 ч. Затем порезать на кусочки, запанировать в муке, после чего обжарить на жире или растительном масле.

В глубокую посуду выложить слоями: вымя, морковь, натертую на крупной терке, измельченный репчатый лук, сладкий перец, нарезанный соломкой, помидор, нарезанный тонкими кружочками, снова вымя и т. д. Уложенные вымя и овощи поперчить, посолить, добавить немного воды и сметану. Посуду поставить в духовку на 40–45 мин. Подать к столу в горячем виде.

Гуляш из вымени

Ингредиенты: *500 г вымени, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка томатного пюре, 1 луковица, соль.*

Способ приготовления

Вымя промыть холодной водой, нарезать кубиками по 30–40 г и снова промыть, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым маслом и мелко нарезанным луком, обсыпать мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные куски сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы только покрыть мясо, положить томатное пюре, лавровый лист,

накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 2–2,5 ч.

На гарнир подать жареный или отварной картофель.

Рубец, жаренный с гречневой кашей

Ингредиенты: *500 г говяжьего, свиного или бараньего рубца, 1 луковица, 1 стакан гречневой крупы, 4 ст. ложки растительного масла, соль.*

Способ приготовления

Гречку слегка поджарить. В кипящую воду влить 1 ст. ложку растительного масла, всыпать соль, гречку и проварить. Затем посуду с гречкой плотно закрыть крышкой и поместить в горячую духовку до тех пор, пока гречка не станет мягкой.

Рубец тщательно зачистить и положить на 5–6 ч в холодную воду, меняя ее каждые 1–2 ч. Затем залить его холодной водой, посолить и варить при слабом кипении 3–4 ч. Сваренный рубец пропустить через мясорубку, посолить, посыпать перцем и обжарить на разогретой сковороде в масле. Прибавить к рубцу отдельно обжаренный измельченный лук, положить рассыпчатую гречневую кашу, все перемешать и прожарить в течение 3–5 мин.

Рубец с томатным соусом

Ингредиенты: *800 г рубца, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 2 ст. ложки топленого сала, 1/2 стакана томатного пюре, тмин, чеснок, лавровый лист, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Рубец тщательно вымыть и зачистить, залить холодной водой и вымачивать 3–4 ч. Затем воду сменить и варить до мягкости 3–4 ч. В середине варки положить морковь и корень петрушки, а в конце варки – лавровый лист и соль.

Готовый рубец нарезать лапшой, обжарить, поперчить, посыпать измельченным чесноком, добавить тмин, томатное пюре, влить немного бульона и потушить.

Блюдо подать с кашей, картофельным пюре или тушеной фасолью.

Блюда из мозгов и языка

Мозги бараньи жареные

Ингредиенты: *1 кг мозгов, 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса, 5–6 горошин душистого перца, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, 100 г растительного масла, 3 лавровых листа, щепотка черного молотого перца, соль.*

Способ приготовления

Мозги вымачивать в холодной воде в течение 30–40 мин, после чего очистить от пленки, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы мозги были покрыты ею, добавить уксус, лавровый лист, горошины перца и соль. Когда вода закипит, уменьшить нагрев и продолжать варить еще 25–30 мин. Готовые мозги вынуть из отвара и дать слегка обсохнуть, после чего каждую половинку разрезать на две части, посыпать солью, молотым перцем, обвалять в муке и со всех сторон обжарить в масле. Готовые мозги уложить на блюдо, полить маслом, сбрызнуть лимонным соком и посыпать зеленью укропа. На гарнир подать картофельное пюре или жареный картофель.

Мозги, жаренные в сухарях

Ингредиенты: *500 г свиных мозгов, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, лавровый лист, щепотка молотого черного перца, соль.*

Способ приготовления

Мозги вымачивать в холодной воде в течение 30–40 мин, после чего очистить от пленки, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы они были покрыты ею, добавить уксус, лавровый лист, горошины перца и соль. Когда вода закипит, уменьшить нагрев и продолжать варить еще 25–30 мин. Готовые мозги вынуть из отвара и дать слегка обсохнуть, после чего каждую половинку разрезать на две части, посыпать солью, молотым перцем, обвалять в муке, а затем, смочив яйцом, – в сухарях. Подготовленные таким образом мозги обжаривать в хорошо разогретом масле в течение 7–8 мин до образования золотистой корочки. Готовые мозги уложить на блюдо, полить

маслом и посыпать зеленью петрушки.

Котлеты из мозгов по-новгородски

Ингредиенты: *600 г телячьих мозгов, 2 яйца, 1 луковица, 2 яичных желтка, 3–4 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, уксус, черный и красный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мозги замочить в холодной воде в течение 30–40 мин, после чего очистить от пленки. Затем отварить их в соленой, подкисленной уксусом воде и протереть сквозь сито. В получившуюся массу добавить сухари, черный и красный перец, лук, поджаренный в масле, желтки, яйцо, измельченную зелень петрушки и замесить фарш. Сформовать из него котлеты, обмакнуть их во взбитое яйцо, запанировать в сухарях и обжарить на масле.

Тартинки с мозгами по-английски

Ингредиенты: *120 г мозгов, 200 г пшеничного хлеба, 60 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, 100 г тертого сыра, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Мозги вымочить в холодной воде в течение 30–40 мин, после чего очистить от пленки, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и отварить до готовности.

Гренки смазать сливочным маслом, на каждый положить ломтик мозга, посолить, поперчить, смазать смесью из сметаны и яиц, посыпать сухарями и тертым сыром, поставить на 15–20 мин в духовку и подать на стол в горячем виде.

Язык отварной по-литовски

Ингредиенты: *1 говяжий язык (около 500 г), 2–3 горошины черного перца. 1–2 лавровых листа, 2–3 зубчика чеснок, щепотка сахара, 25 г соли.*

Способ приготовления

Язык тщательно вымыть, натереть крупно размолотым перцем, измельченным лавровым листом, чесноком, солью и сахаром, придавить легким грузом и поставить в холодное место

на 7–8 часов. Затем отварить его в подсоленной воде с кореньями в течение 2–3 ч. Готовый язык опустить на несколько минут в холодную воду и немедленно снять с него кожу, так как с остывшего языка удалить кожу трудно. Охлажденный язык нарезать тонкими ломтиками. Отдельно подать майонез или хрен.

Язык отварной с соусом из хрена

Ингредиенты: *1 кг говяжьего языка, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, соль.*

Для соуса: 1 корень хрена, 3 яйца, сваренных вкрутую, 200 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, щепотка сахара, уксус, соль.

Способ приготовления

Соус: желтки растереть с горчицей, уксусом, смешать с натертым на мелкой терке хреном, рублеными белками, добавить сметану, сахар и соль.

Язык тщательно вымыть щеткой, удалить железы, залить кипятком и варить 20–30 мин. Затем вынуть, опустить в холодную воду, снять кожу, снова положить в бульон, посолить, добавить овощи, специи и варить до готовности. Отварной язык нарезать наискось на ломтики, разложить на блюде, полить соусом. Отдельно подать отварной картофель.

Язык жареный

Ингредиенты: *500 г языка, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки. 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 100 г растительного масла, соль.*

Способ приготовления

Язык тщательно промыть и очистить щеткой, залить кипятком, добавить морковь, лук, корень петрушки и соль. Варить 2 ч на слабом огне. Когда язык сварится, вынуть его из бульона и под струей холодной воды быстро снять кожу. Нарезать язык ломтиками, обвалять их в яйце, запанировать в сухарях, положить на горячую сковороду с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон. Подать с отварным картофелем, политым растительным маслом.

Заливной язык

Ингредиенты: *1 кг языка, 30 г желатина, 1500 мл бульона, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 яйца, сваренных вкрутую, соль.*

Способ приготовления

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды, дать набухнуть в течение 40 мин, а затем распустить на водяной бане и добавить в бульон.

Язык тщательно вымыть щеткой, удалить железы, залить кипятком и варить 20–30 мин. Затем вынуть, опустить в холодную воду, снять кожу, снова положить в бульон, посолить, добавить овощи, специи и варить до готовности. Язык нарезать ломтиками и уложить на блюдо. Украсить овощами, зеленью, кружками отварных яиц, залить бульоном с желатином, дать остыть и убрать на ночь в холодильник.